ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE

Ayıklanmış, yıkanmış ve doğranmış fasulyenin üstüne yuvarlak yuvarlak birkaç soğan doğrayınız, tuzunu serpip oğunuz. Gereği kadar (fasulyenin kilosuna göre) zeytinyağı ile, olgunlarından 3 - 4 domates doğrayınız. İçine fındık kadar soda, bir miktar şeker atıp orta ateşte kendi suyu ile pişiriniz.

Not: Soğanı zeytinyağıyla öldürdükten sonra fasulyelerle beraber oluncaya kadar domates ve etsuyu koyup pişirsek de olur.

© lezzetler.com tarif no:53663 • adı:ZEYTİNYAĞLI TAZE FASULYE • gönderen:aydan müftüoğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:46