BUHARDA TÜRLÜ

Malzemeler
2 adet kabak
2 adet havuç
15 adet taze fasulye
10 adet mantar
2 adet domates
2 adet patates
4 adet sivri biber
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı Altın Hasat Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı
Sebzeleri iri kuşbaşı şeklinde doğrayın. Mantarları limonlu suda bekletin. Sarımsakları soyup, bütün bırakın. Hazırladığınız sebzeleri tuz ve karabiberle karıştırdıktan sonra bambu buhar sepetlerine koyun. Sepetleri üst üste koyup, kapağını kapattıktan sonra yarısına kadar su dolu tencerenin üzerine yerleştirin. Orta ateşte fasulye yumuşayana kadar pişirin. Pişen sebzeleri büyük bir kaseye alıp, üzerinde zeytinyağı gezdirin ve sebzeleri ezmeden hafif karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29804 • adı:Buharda Türlü • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:01