



FASULYE TAVALISI (RİZE)

Rize Valiliği

- 1 kilo taze fasulye
- 2 baş soğan veya soğan yerine yeteri kadar pırasa yaprağı
- 5 diş sarımsak
- 2 kaşık tereyağı veya zeytinyağı

Bir kilo daneli fasulye kırılarak kazana konur, yeterince pişirildikten sonra bir süzgeçte süzülür. İnce doğranmış soğan veya soğan yerine pırasa yaprağı yağda kavrulur. Süzgeçte süzdüğümüz fasulyeler önceden hazırladığımız sarımsak, soğan kavrunusuna ilave edilir; tuzu konulup 10-15 dakika tavada veya kazanda kavrulur, sıcak yenir.

