



FRIJOLES DE OLLA

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Siyah fasulye 2 su bardağı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Soğan 1 orta boy
Tuz
Karabiber
Et suyu 2 su bardağı
Yeşil biber 2 adet

Fasulyeler yıkanıp süzildükten sonra tereyağı ve soğanla birlikte, et suyuyla yaklaşık 2 saat kaynatılır. Yeşil biber, tuz ve karabiber eklenerek suyunu çekmesi sağlanarak pişirme tamamlanır. Geleneksel olarak toprak kaplarda servis edilir.

