KIYMALI TAZE FASULYE

1 kg. ayşe fasulye
250 gr. kıyma
7 çorba kaşığı sıvıyağ
3 adet iri domates
2 adet orta boy kuru soğan
tuz
2 su bardağı sıcak su

İnce kıyılmış soğan, sıvıyağda pembeleştirilir, kıyma katılır, suyunu salıp çekince tuz eklenir, fasulyeler ayıklanır, doğranır, bir tatlı kaşığı tuzla ovulur, kıymalı karışıma eklenir, karıştırılır, üzerine rendelenmiş domates, konur, tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 45 dakika kadar pişirilir.

ML® Fasulye Oğreten (görsel)

© lezzetler.com tarif no:16852 • adı:Kıymalı Taze Fasulye • gönderen:aysesurelsan • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:43