KIYMALI TAZE FASULYE

1 Kg. taze fasulye
3 Orta boy domates (veya salça)
250 gr. Orta yağlı kıyma
2 Orta boy soğan
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz

İnce doğranmış soğan, kıyma ve yağı tencereye koyunuz. 2 Çorba kaşığı su ilâve edip ateş üzerinde karıştırarak etin kırmızı rengi gidinceye kadar pişiriniz. 2 su bardağı kaynar su ve tuz katınız.
Fasulyeleri, yıkayıp, kılçıklarını ayıklayıp, diliniz. Kaynayan kıymalı suya ilave edip normal yumuşaklık elde edilinceye kadar pişiriniz.

ML® Fasulye Çerplemesi için tıklayın
ML® Fasulye Diblesi (görsel)



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 09.06.2018

© lezzetler.com tarif no:20426 • adı:Kıymalı Taze Fasulye • gönderen:kırlangıç • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:53