



## KURUTULMUŞ TAZE FASULYE (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 dizi kurutulmuş taze fasulye  
200 gr. kuşbaşılik kuzu eti  
1 tatlı kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
Su  
Kuru biber  
Yarım su bardağı zeytinyağı

Et bir tencerede yağ ile kavrulur. Soğan küçük küçük doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Zeytinyağı ve biraz tereyağı eklenir. salça, kırmızıbiber, kuru biber ve bir miktar su ile tuz ilave ederek kaynatılır. En son kurutulmuş taze fasulye eklenir ve 30 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınır. Sıcak olarak servis yapılır.





---

© lezzetler.com tarif no:110506 • adı:Kurutulmuş Taze Fasulye (Denizli) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:40