MISIR YARMASI YEMEĞİ (KEŞAP GİRESUN)

Keşap Kaymakamlığı

1 kg. mısır yarması
1 kase kuru fasulye
4 adet soğan
1 kaşık tereyağı
1 kaşık salça,
Tuz, nane ve acı biber.

Yarma ve kuru fasulye iyice yıkanarak akşamdan ıslatılır. Sonra üzerini örtecek kadar su ile ocağa konur pişirilir. Suyu azalınca kaynar su ilave edilerek iyice pişirilir. Tam olarak pişince tuzu ilave edilir. Suyu tam olarak çektirilmemelidir.
Diğer taraftan ince doğranmış soğan, salça yağda kavrulur, pişen yemeğin üzerine ilave edilir. Acı biber katılır, bir iki taşım kaynatılır ve ateşten alınır. Arzu edilirse nane ilave edilerek sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:112140 • adı:Mısır Yarması Yemeği (Keşap Giresun) • gönderen:lütfiye usta • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:58