



NARLI ZEYTİNYAĞLI TAZE FASÜLYE

Soğan 1 adet
Taze fasulye 250 gr
Domates 1 adet
Nar 1 adet
Zeytinyağı 25 ml
Maydanoz 1 tutam
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Pul biber 1 çay kaşığı
Şeker 1 çay kaşığı

Soğanlarımızı ince ince doğruyoruz. Sıcak tenceremizin içine atıp soğanlarımızı kavuruyoruz ve karamelize ediyoruz.

Fasulyemizi üzerine atıp fasulyemizi kavuruyoruz.

Domatesimizi soyup ince ince doğruyoruz üzerine atıyoruz.

Sonra bütün baharatlarımızı üzerine atıp bir tur karıştırdıktan sonra tenceremizin kapağını kapatıyoruz.

Suyunu salıp çektikten sonra üzerine sıcak su ekliyoruz. Piştikten sonra ocaktan alıyoruz.

Servis eder iken ayıkladığımız narlarımızı ve barut haline getirdiğimiz maydanozu üzerine serpiştiriyoruz.

