



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE KAVURMALI PİRZOLA

Malzeme

- 10 adet kalem pirzola
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Sebzesi İçin:
- 2 adet domates
- Yarım kilogram taze fasulye
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet sivri biber
- 4 adet taze soğan
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı sirke
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Taze soğanları ayıklayıp, kıyınız.

Domatesi küp küp doğrayınız.

Sivri biberleri ayıklayıp, küçük küçük doğrayınız.

Yağsız tavayı iyice kızdırıp, içine pirzoları koyup, üzerlerine kekik serpiniz. Pirzoların her iki tarafını kızartıp, fırın kabına alınız.

Aynı tavanın içine Sana Crème Bonjour koyup, kızdırınız. içine piyazlık kuru soğanları ve sivri biberleri koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Soğanlar renk alınca doğranmış taze soğanları, taze fasulyeleri, sirkeyi, şeker, tuz ve karabiberi, taze fasulyeler yumuşayınca kadar 10-15 kadar iyice kavurup, fırın tepsisindeki pirzoların üzerine dökünüz.

En son olarak t. fasulyelerin üzerine doğranmış domatesleri ve az su ilave edip, 200 C de ısıttığınız fırında pişiriniz. 20-25 dakika pişirip, sıcak olarak servis ediniz.