ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYESİ

1 kg. fasulye
250 gr. domates
250 gr. zeytinyağı
150 gr. soğan
Biraz şeker
Tuz

Fasulyeler yıkanır, ayıklanır. Boyuna 3-4 parçaya kesilir. Kızdırılmış zeytinyağında 4 - 5 dakika karıştırılarak sararmadan kavrulur. Zeytinyağından çıkarılır. Kabuğu soyularak fındık büyüklüğünde doğranmış domates, tuz, şeker, zeytinyağı ilâve edilir. Soğan halkalara doğranarak üzerine yerleştirilir. Et suyu veya su ilâve edilir. Üzerine yağlı kâğıt kapatılarak evvelâ harlı, sonra yavaş yavaş ateşte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:58625 • adı:ZEYTİNYAĞLI ÇALI FASULYESİ • gönderen:şeker oğlan • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:51