

Taze Fasulye

Malzemeler

2 kilo taze fasulye

5 adet soğan

6 diş sarımsak

2 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı tereyağı

1/4 çay bardağı sıvı yağ

Yapılışı

Haslanan 2 kilo taze fasulye doğranır. 5 soğan ikiye bölünüp çok inceltilmeden rondo da çekilir. 1 yemek kaşığı tereyağında soğanlar kavurulur. Suyu sıkılan doğranmış fasulyeler soğanlarla birlikte kavurmaya başlanır. 1 çay kaşığı karabiber ve 2 çay kaşığı pul biber serpilip karıştırılarak kavurulur. 6 diş sarımsak malzemelerimizle buluşturularak kavurma işlemine devam edilir. Pisen yemegimiz servis tabağına alınır.

Taze fasulye kavurması sunuma hazırdır...