

# Ekşi Kremalı Yeşil Fasulye

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Ekşi kremalı yeşil fasulye, diri fasulyeyi k1rm tuz ve ekşi kremayla buluşturarak yuvarlak, yumuşak ve ev usulü bir sebze yemeği kurar.

## Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 1 su bardağı Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Tatlı k1rm tuz
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Su

## Yapılış

1. Soğan ince doğrayın zeytinyağında 4 dakika yumuşayana kadar çevirin.
2. Tatlı k1rm tuz ekleyip 15 saniye karıştırın.
3. Taze fasulyeyi ve suyu tencereye alıp kapağı kapatın.
4. Fasulyeyi orta k1silde 18-22 dakika yumuşayana kadar pişirin.
5. Ekşi kremay ekleyip 2 dakika ısıttıktan sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekşi kremay bçaktan almaya yakı reklemek sosun pürüzsüz kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Fasulyeyi 11le servis edin, yanındapates ya da et verin.

## Alerjenler

Süt