

Ordu Usulü Fındıklı Fasulye Kavurması

Toplam 30 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Ordu usulü fındıklı fasulye kavurması, haşlanmış taze fasulyeyi soğan ve kavrulmuş fındıklı ile çevirerek Karadeniz kokulu bir tabak yapar.

Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Fındık
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Fasulyeyi kaynar suda 10 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
3. Fasulye ve fındığı ekleyip 4 dakika çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Fındığı son dakikada eklemek yumuşamadan kavruk aromasını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeğiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş