

Manisa Kırmızı Erikli Taze Fasulye

Toplam 45 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk 4 kişilik Kolay ~132 kcal Açılış 5/10

Manisa kırmızı erikli taze fasulye, fasulyeyi ekşi erik ve domatesle pişirerek Ege zeytinyağları ile meyvensi, hafif canlı bir yaz yönü kazandırır.

Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 6 adet Kırmızı erik
- 2 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Kuru soğan

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Fasulye ve domatesi ekleyip 10 dakika pişirin.
3. Erikleri katı püfüne 12 dakika daha pişirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Eriği son 10 dakikada eklemek meyvenin tamamen erimeden şeklini korumasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanında pilav ya da yoğurt sunabilirsiniz.