

Ordu Fındıklı Fasulye Kavurması

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~245 kcal

Ordu usulü fındıklı fasulye kavurması, haşlanmış taze fasulyeyi soğan, mısır ve iri fındıklı Karadeniz kokulu bir tavaya taşır.

Malzemeler

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

Yapılış

- Fasulyeyi 10 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
- Soğan zeytinyağında 5 dakika kavurun.
- Fasulye ve mısır tavaya ekleyin.
- Fındığı 4 dakika yüksek ateşte çevirin.

PÜF NOKTASI

Fındığın son dakikada eklemek çitirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır keçi peyniriyle servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş