

Ekşi Kremalı Yeşil Fasulye

Toplam 43 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 31 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Ekşi kremalı yeşil fasulye, diri fasulyeyi kırmızı biber 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 kırmızı biber
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Su

Yapılış

1. Yeşil fasulyeyi yaklaşık 1 santimlik parçalar halinde kesin.
2. Macar fasulyesi için soğan yağda 4 dakika çevirin.
3. Fasulye ve sıcak suyu ekleyip 14 dakika pişirin.
4. Ekşi kremayı sıcak yemek suyuyla açın sos kesilmesin.
5. Kremalı karışımı tencereye alıp 10 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra 10 dakika bekletin, ekşi kremalı sos otursun.

PÜF NOKTASI

Ekşi kremayı tencereden almaya yakın eklemek sosun pürüzsüz kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Fasulyeyi 11 servis edin, yanında patates ya da et verin.

Alerjenler

Süt