

Ordu Usulü Fındıklı Fasulye Kavurması

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Ordu usulü fındıklı fasulye kavurması, haşlanmış taze fasulyeyi soğan ve kavrulmuş fındıklı olarak 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 ayıklayıp kaynar suda 10 dakika haşlayın.
2. Fasulyeyi süzüp soğuk sudan geçirin, rengi matlaşmasını bekleyin.
3. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Fasulye ve iri fındığı tavaya ekleyin.
5. Karabiberle 1 dakika çevirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Fındığı son dakikada eklemek yumuşamadan kavruk aromasını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş