

Ordu Fındıklı Fasulye Kavurması

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~245 kcal

Açılış 6/10

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
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Taze fasulyeyi ayıklayın, tuzlu suda 12 dakika haşlayın.
2. Fasulyeyi süzün, soğuk sudan geçirip rengini sabitleyin.
3. Soğan tereyağında 6 dakika kavurun.
4. Fasulyeyi tavaya ekleyip 8 dakika kavurun, suyu kalmasın.
5. Fındığı ekleyip 2 dakika çevirin, fındık yanmasın diye geç katın.
6. Ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin ve 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Fındık son dakikada eklemek çatlak olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt