

Santiago Porotos Granados

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açlık bar 9/10

Porotos granados, taze fasulye taneleri, mısır balkabağı domates ve fesleğeni yazılı şekilde baklagil yemeğinde buluşturur.

Malzemeler

- 700 gr Taze barbunya
- 200 gr Yeşil fasulye
- 2 adet Mısır koçanı
- 300 gr Balkabağı
- 2 adet Domates
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 12 yaprak Taze fesleğen
- 3 yemek kaşığı Sızma yağ
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 4 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

Yapılışı

1. Taze barbunyayı su ve tuzun yarısını 20 dakika haşlayın.
2. Yeşil fasulyeyi kırılmış mısır koçanındaki taneleri kesin, balkabağı küp doğrayın.
3. Kuru soğan ve sarımsağı yağda 5 dakika yumuşatın.
4. Domates, tatlı toz biber, beyaz biber ve kalan tuzu ekleyip 3 dakika pişirin.
5. Balkabağı ve yeşil fasulyeyi tencereye katıp 10 dakika pişirin.
6. Haşlanmış barbunya, mısır taneleri ve 1 su bardağı haşlama suyunu ekleyin.
7. Porotos granadosu 12 dakika kaynatın taze fesleğeni son dakikada karıştırın.

PÜF NOKTASI

Mısır bölümünde eklemek tanelerin diri kalmasını ve fesleğenin kokusunu bastırmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Derin tabakta sıcak servis edin, üstüne birkaç taze fesleğen yaprağı koyun.

