

Zeytinli Beyaz Fasulye Güveç

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 8/10

İspanya usulü zeytinli beyaz fasulye güveç, fasulyeyi domates, zeytin ve kırmızı biberle buluşturarak tok bir güveç yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış beyaz fasulye
- 1 su bardağı Domates püresi
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz biber
- 2 yemek kaşığı Maydanoz

Yapılış

1. Soğan ve kopya biberi zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Sarımsak ve paprika ekleyip 1 dakika kokusu çikankadar kavurun.
3. Domates püresi ve beyaz fasulyeyi tencereye alın.
4. Güveci kısıkteşte 12 dakika pişirin, fasulyeler parçalanıpapa olmasını.
5. Zeytinleri ekleyip 4 dakika daha kaynatınmaydanoz ve zeytinyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Zeytini pişirmenin son bölümünde eklemek tuz dengesini daha iyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinli beyaz fasulye güveci domates sosuyla birlikte derin kaseye alıpzeytinleri üstte bırakın.