Fasulye kavurması

Tarifin tamamı

Malzemeler

500 g	Taze fasulye 6 su bardağı
200 g	Domates 1¾ adet
30 g	Tereyağı 2 yemek kaşığı
60 g	Ayçiçek yağı ¼ su bardağı
150 g	Su ¾ su bardağı
30 g	Domates salçası 1¾ yemek kaşığı
30 g	Sarımsak 10 diş
5 g	Tuz ¾ çay kaşığı
5 g	Karabiber ¾ yemek kaşığı
5 g	Pul biber 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Fasulyeleri ayıklayıp ortadan ikiye bölün.
2. Geniş bir tavada ayçiçek yağı ile tereyağını eritin, fasulyeleri ekleyip 5 dakika kavurun.
   5 dk
3. Sıcak suyu ekleyin ve su çekilene kadar kavurmaya devam edin, sonra fasulyeleri bir tabağa alın.
4. Aynı tavada sarımsağı yumuşayana kadar çevirin, rendelenmiş domatesi, salçayı, tuzu, karabiberi ve pul biberi ekleyip kaynatın.
5. Sosu fasulyelerin üzerine dökün ve servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Zonguldak Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Bartın Yemekleri (2014)
tatname.com/tr/tarif/fasulye-kavurmasi-ktb-bartin-zonguldak