TAZE FASULYE KURUSU



1 kg taze fasulye
1 tatlı kaşığı kaya tuzu

Fasulyeler yıkanmadan başları ve kılçıkları ayıklanır.
Yarım dilinir ve ortadan kesilir.
Yayvan bir kaba gazete kağıdı ya da emici bir bez serilir.
Üzerine fasulyeler yayılır, gölge ve sıcak bir ortamda 10 gün kurutulur.
Süre sonunda kaya tuzu eklenir karıştırılır.
Bez bir torbaya konarak ya da kağıda sarılarak kaldırılır.

Not: Gölgede kurutularak, fasulyelerin yeşil rengi korunur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2021 | Adı: Taze Fasulye Kurusu | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:36