

طريقة عمل فاصولياء بيضاء بالخضار

وقت التحضير: 60 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 3 أشخاص

المقادير:

- 200 غ فاصولياء بيضاء عريضة
- 2 حبة طماطم، مقطعة
- 1 حبة بطاطس، مقشرة ومقطعة
- 1 حبة فليفلة، مقطعة مكعبات
- 1 بصلة، مفرومة
- 1 فص ثوم، مهروس
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة فلفل اسود
- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة كبيرة خل التفاح
- 1 ملعقة كبيرة كزبرة

طريقة التحضير:

1. تسلق البطاطس والفاصولياء لحوالي 40 دقيقة حتى تنضج.
2. في قدر، يسخن القليل من الزيت وتقلب البندورة مع الثوم والبصل على نار متوسطة لبضع دقائق.
3. تصفى الفاصولياء والبطاطس وتضاف الى القدر وتتبّل بالملح والفلفل الأسود.
4. تضاف الفليفلة ويغطى القدر ويترك الخليط على نار خفيفة لحوالي 10 دقائق.
5. يضاف الخل والكزبرة.
6. يقدم الطبق ساخنًا في أطباق عميقة للتقديم.