



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Bohnen ala Inegöl

Inegöl Usulü Kuru Fasulye



2 Gläser weisse Bohnen
1 mittelgroße Kartoffel
2 mittelgroße Zwiebel
2 grüne Spitzpaprika
2 große reife Tomaten
7 Gläser Wasser
Salz
½ Glas Olivenöl

- # Kartoffel fein würfeln und in Öl leicht anbraten.
- # Dazu Zwiebel hinzugeben und rosarot andünsten.
- # In die Kartoffel-Zwiebel-Mischung Spitzpaprika, Tomaten und Salz hinzugeben und andünsten.
- # Die weissen Bohnen aussortieren, waschen und in ein Schnellkochtopf geben und die zubereitete Mischung hinzugeben und etwa fünf Minuten zusammen anbraten.
- # Anschließend sieben Gläser Wasser einfüllen.
- # Im Schnellkochtopf nach dem ausrasten des Ventils ca. noch weitere 35 Minuten kochen lassen.

Tipp: Weil diese Speise nicht mit vorgekochten sondern mit rohen weissen Bohnen zubereitet wird ist auf jeden Fall ein Schnellkochtopf zu verwenden.