



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Frijoles Blancos con Pastrami

Pastırmalı Kuru Fasulye



2+1/2 vaso de frijoles blancos
150 gramos pastrami
1 cebolla mediana
1 cucharada de pasta de tomate
1 tomate mediano
1/3 vaso de aceite vegetal
1+1/2 cucharadita de sal

- # Lavar las alubias blancas, la fuga y el lugar en una olla, añadir y 7 cucharadas de agua sobre él. Que de un día para el descanso.
- # Al día siguiente, hervir los frijoles blancos hasta que ablande.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla, coloque el pastrami picado en rodajas.
- # Cuando el pastrami rodajas obtener par-cocido agregar la cebolla en dados.
- # Cuando la cebolla ablanda agregar pasta de tomate, luego añadir el tomate rallado.
- # Por último agregar el frijol blanco hervido con su agua hirviendo y sal.
- # Cubierta en la tapa, cocinar a fuego medio. Cuando se llega al punto de ebullición, a su vez, el calor bajo, y cocine otros 15 minutos.

Nota: 1 kg. pastrami puede ser obtenido de 4 kg. de carne.