



Ragoût d'Haricot Sec Au Sucuk

Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi



2 tasses d'haricots secs
1 bobine de Sucuk
1 oignon moyen
1/2 tasse d'huile d'olive
1/2 cuillère à soupe de pâte de piment
1 tomates
3 piments vert
2 carottes moyennes
2 cuillères à café de sel

Nettoyez les haricots secs dès la veille, lavez, puis mouillez avec 5 tasses d'eau propre. Le lendemain, laissez bouillir jusqu'à qu'ils se ramollissent.

Faites bouillir le sucuk dans l'eau, épluchez la face extérieure, coupez en deux à la longueur et coupez finement.

Mettez de l'huile d'olive dans une casserole, quand elle chauffe, rajoutez les oignons coupés en petit morceaux.

Quand l'oignon est cuit, rajoutez rajoutez de la pâte de piment, des carottes coupé en demi-rond, 5 minutes plus tard, des piments coupé finement.

Quand la couleur des piments changent, rajoutez les sucuks, tournez quelque fois puis rajoutez les tomates râpés.

Laissez cuire les tomates pendant quelque minutes, rajoutez les haricots bouillis avec l'eau bouillie puis saupoudrez du sel.

Laissez cuire avec la casserole fermée pendant 20 minutes. Laissez reposer après avoir retirée du four.

Servez chaud.

N-B; Cette recette est un plat turc oublié. Dans la recette originale, on ajoute en plus des ingrédients, 1 céleri moyen.