



Grilade D'Haricot

Fasulye Kavurması



1 kg. haricots verts
2 oignons moyens
4 morceaux de poivron vert
5 tomates mûres
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1,5 tasse de thé d'huile de tournesol
2 cuillère à café de sel

- # Prenez le fil et les bouts des haricots. Lavez filtrez puis coupez en quelques morceaux.
- # Coupez l'oignon en petit morceau, prenez dans une casserole, rajoutez du piment coupé grossièrement, et de l'huile de tournesol.
- # Placez la casserole à moyenne température. Quand les oignon deviennent transparent, rajoutez de la pâte de tomate et du sel.
- # Tournez le mélange quelquefois. Rajoutez les tomates épluchés et coupés en petit morceau. Mélangez.
- # Quand les tomates perdent leur formes, rajoutez les haricots, mélangez, fermez la casserole, puis baissez la température.
- # Mélangez tous les 15 minutes puis refermez le couvercle. Faites cuire de cette manière pendant 1 heure et 15 minutes.
- # Ramenez à table de façon chaude ou tiède.

N-B; Le temps de cuisson peut changer selon la variété des haricots. Vous pouvez contrôler au bout d'une heure si ils sont cuit ou pas.