Kavrunti

Kavrunti

½ kg. D' haricots verts
5 gousses d'ail
1 carotte moyenne
3 cuillères à café de sel
1 cuillère à café de poivre rouge flocons
2 oignons moyens
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse d'huile d'olive

Prenez les bouts des haricots, nettoyez les fils. Mettez les haricots dans l'eau qui est en train de bouillir. Faites bouillir pendant 1 minutes, puis passez rapidement dans l'eau froid.
Mettez des ails dans un bac de un kilo. Mettez des carottes coupé en rond entre les ails puis rajoutez les haricots en verticale.
Après avoir mis tous les haricots dans le bac, remplissez avec de l'eau tant que possible.
Puis versez l'eau dans un bol puis mélangez avec 2 cuillères à café de sel et remettez sur les haricots.
Enfin saupoudrez 1 cuillère à café de sel et 1 cuillère à café de flocon de piment rouge. Fermez bien le bac puis mettez du poids dessus.
Conservez pendant 10 jour dans un endroit frais et sec.
A la fin du temps, sortez les haricots, lavez dans l'eau froid, puis coupez en quelque morceaux.
Mettez de l'huile dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons puis laissez cuire.
Rajoutez de la pâte de tomate, puis laissez cuire jusqu'à que l'odeur disparait. Enfin rajoutez le pétrin d'haricot. Faites cuire jusqu'à que les haricots se détendent.
Servez froid ou tiède.

N-B; Cette recette appartient à Rize.