



## Yahni Albanien

Arnavut Yahnisi



2 tasses de haricots secs  
4 oignons moyen  
1 tasse d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1,5 cuillère à thé de sel

- # Nettoyez les haricots secs dès la veille puis lavez. Mouillez avec 6 tasse d'eau. Le lendemain, laissez bouillir avec la même eau.
- # Faites cuire les oignons dans l'huile d'olive, puis rajoutez de la pâte de tomate et tournez quelques minutes.
- # Rajoutez du sel, et du bouillon d' haricots puis mélangez.
- # Fermez la casserole, puis laissez cuire à moyenne température pendant 20 minutes.
- # Servez chaud, tiède ou froid.

N-B; Dans la recette originale, il n'y a pas de pâte de tomate. La pâte de tomate est utilisé pour donner de la couleur et du goût supplémentaire.