Fèves Aux Ails

Sarımsaklı Bakla

1 kg de fèves fraîches
2 oignons moyens
1 tête d'ail frais
300 g. de viande hachée
2 tomates
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de piment rouge moulu
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile végétale
2 tasses d'eau
½ bouquet d'aneth

Mettez de l'huile dans une casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez de la viande haché, puis mélangez en écrasant.
Rajoutez des oignons hachés finement, fermez le couvercle puis faites cuire jusqu'au ramollissement.
Rajoutez de la pâte de tomate puis tournez quelques fois. Rajoutez des tomates coupés finement puis faites cuire jusqu'a qu'elle perd sa forme.
Rajoutez les fèves lavée et nettoyées et coupées en quelques morceaux, puis du piment rouge moulu, du sel et des ails frais. Fermez la casserole puis laissez cuire dans sa vapeur pendant 10 minutes.
Rajoutez de l'aneth chaud et coupés en petit morceaux. Refermez la casserole puis faites cuire pendant ½ heure.
Servez chaud.

N-B; Vous pouvez faire attendre les fèves dans du jus de citron pour qu'elles noircissent pas. De plus, si vous ne rajoutez pas l'eau tout de suite, elles cuiront plus vite.