



Pilaki De Haricot Rouge

Börülce Pilakisi



2 tasses de haricot rouge sec
1 oignon
1 grande carotte
1 grande tasse d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de purée de tomate
1 citron
1 cuillère à café de sel
Pour la surface ;
10-12 brins de persil

- # Lavez les haricots, mettez dans un bol, rajoutez de l'eau de façon à dépasser de deux doigts puis laissez attendre une nuit.
- # Le lendemain, faites cuire dans une cocotte minute, des oignons haché fineent et avec la moitié de l'huile d'olive. Rajoutez les carottes coupés en petit morceaux.
- # Quand les carottes commencent à se ramollir, rajoutez de la pâte de piment. Tournez jusqu'à que l'odeur disparaît.
- # Rajoutez les haricots rouges avec son eau, ½ citron et du sel.
- # Fermez la cocotte-minute. Quand l'aiguille sort, baissez la température puis laissez cuire encore 12 minutes.
- # Prenez dans une assiette quand elle sont cuites. Versez l'huile d'olive et la moitié du citron qui reste.
- # Saupoudrez du persil haché.

N-B; Le jus de citron qui est rajouté pendant a cuisson, permet de rendre les haricots blanc.