



Haricots Verts à l'Huile d'Olive

Zeytinyađlı Yeşil Fasulye



1 Kg. D'haricots verts
2 oignons
4 piments vert
4 grandes tomates bien mûres
2 morceaux sucre en morceaux
2 cuillères à café de sel
Demi-tasse d'eau
¾ tasse d'huile d'olive

Rincez les haricots, nettoyez puis coupez.

Coupez les oignons.

Coupez les piments de taille d'un haricot.

Mettez dans une cocotte-minute, les haricots, les oignons et les piments. Rajoutez 2 cuillère à soupe de sel et frottez jusqu'à la décoloration.

Rajoutez dessus, les tomates coupé finement, de l'huile d'olive, de l'eau et du sucre en morceau puis mélangez.

Laissez cuire 13 minutes dans la cocotte-minute e mode bouillonnement.

Laissez refroidir dans la cocotte-minute et servez froid ou tiède.

N-B: Il est conseillé de cuire ce plat dans une cocotte-minute en raison des vitamines et du temps.