



## Fèves Verte Fraiche à l'Huile de Tournesol

Zeytinyağlı Taze Bakla



1 kg de fèves fraîches  
1 oignon haché finement  
4-5 oignons verts frais  
2 tasse d'huile d'olive  
2 morceaux de sucre  
2 tasses d'eau  
1 cuillère à café de sel

- # Nettoyez les fèves, prenez les arêtes, rincez, filtrez l'eau et coupez en deux.
- # Coupez l'oignon en petit morceau, et les oignons vert à la longueur des fèves.
- # Placez dans une casserole, les fèves et les oignons mélangé, en rond.
- # Rajoutez de l'huile, du sel et du sucre. Laissez cuire 20-25 minutes dans une température moyenne jusqu'à que les fèves se détendent.
- # Ensuite rajoutez 2 verres d'eau brulante et laissez cuire environ 1 heure.
- # Quand la casserole devient tiède, tournez à l'envers sur une assiette.
- # Selon votre volonté vous pouvez rajoutez de l'aneth.

N-B: Les gousses d'ail est une bonne garniture pour ce plat qui est de la même saison que les fèves.