



Haricot sec à la Procédure Inegöl

İnegöl Usulü Kuru Fasulye



2 tasses d'haricots secs
1 pomme de terre de taille moyenne
2 oignons moyens
2 piments vert
2 grosses tomates bien mûres
7 tasses d'eau
Du sel
½ tasse d'huile végétale

- # Coupez les pommes de terre en petit morceau carré, puis laissez cuire légèrement.
- # Rajoutez dessus, les oignons et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient rose.
- # Rajoutez sur ce mélange, du piment, des tomates et du sel, puis laissez cuire.
- # Nettoyez et rincez les haricots verts, puis mettez dans une cocotte-minute, rajoutez dessus, le mélange préparée et laissez cuire 5 minutes tous ensemble.
- # Rajoutez dessus, 7 tasses d'eau.
- # Laissez cuire encore 35 minutes après la sortie du bouchon.

N-B: Ce plat se prépare avec des haricots bouillis, donc il faut utiliser une cocotte-minute pour la cuisson.