



## Haricot Sec au Bacon

Pastırmalı Kuru Fasulye



2,5 tasses d'haricots sec  
150 gr. de bacon  
1 oignon moyen  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
1 tomate moyenne  
1 petite tasse de thé d'huile  
1,5 cuillère à thé de sel

- # Nettoyez, rincez et mouillez les haricots sec avec 7 tasses d'eau propre dès la veille.
- # Le lendemain, laissez bouillir les haricots avec l'eau mouillé la veille.
- # Mettez de l'huile végétale dans une autre casserole, quand elle à moyenne température, rajoutez les bacons dessus.
- # Quand les bacons sont cuits à moitié, rajoutez l'oignon.
- # Quand les oignons ramollissent, rajoutez de la pâte de tomate, puis une tomate râpé.
- # Enfin rajoutez les haricots secs avec l'eau bouilli et du sel.
- # Quand la casserole est au point de bouillir avec le couvercle fermée, laissez cuire encore 15 minutes à basse température.

**N-B:** On obtient 1 kg de bacon dans 4 kg de viande pour bacon.