



Haricots a l'Huile Végétale

Zeytinyağlı Börülce



- 1 kg. haricots rénale
- 1 oignon
- 2 gros poivron vert
- $\frac{3}{4}$ de tasse d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sauce de piment rouge
- 1,5 cuillère à café de sel
- 1 tasse d'eau chaude
- 2 sucre en morceaux

- # Lavez les haricots, filtrez l'eau et arrachez les bouts. Selon la taille, séparez en 2 ou 3 morceaux.
- # Coupez l'oignon en petit morceaux.
- # Mettez dans un bol creux, les haricots, l'oignon et le sel. Mélangez avec vos doigts jusqu'à que la couleur des haricots change.
- # Mettez dans une casserole, l'huile d'olive. Quand l'huile chauffe a moyenne température, rajoutez les poivrons vert et la sauce de piment rouge. Tournez quelques fois.
- # Rajoutez sur les piments, les haricots mélangés. Faites cuire 3-4 minutes en mélangeant.
- # Rajoutez les sucres en morceaux puis de l'eau chaude. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 30-40 minutes.
- # Selon la volonté, servez chaud ou tiède.

N-B: Dans la région d'Egée, les plats a l'huile d'olives se consomment tiède.