



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Stufato di Fagioli con Salsicce

Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi



2 bicchieri di fagioli  
1 bobinadi salsiccia  
1 cipolla secca piccola  
Mezzo bicchiere olio d'oliva  
1 pomodoro  
3 pepe italiane  
2 carote  
2 cucchiaini di sale

- # Fagioli si lavano da sera prima e si bagna con 5 bicchieri d'acqua Il giorno dopo si bollisce nell'acqua la stessa finchè si ammorbidisce.
- # Salsicce si bolliscono per un'pò e si leva la membrana e si taglia in due e si taglia in fine.
- # Nella pentola si mette olio d'oliva e dopo aver riscaldato si aggiungono cipolle tagliate.
- # Dopo aver cambiato il colore di cipolla si aggiungono la carote tagliata e dopo 5 minuti si aggiungono le pepeep italiane tagliate in fine.
- # Dopo aver cambiato i colori delle pe si aggiungono le salsicce tagliate. Si aggiunge il pomodoro.
- # Dopo aver cucinato i materiali si aggiunge fagioli bolliti e si pizzica la sale .
- # Si cucina circa per 20 minuti in coperto e poi si lascia a riposare dopo aver cucinato .
- # Si servirsi in caldo.

**Nota:** Questa è una ricetta turca dimenticata. Nella preparazione di questa ricetta si può usare anche sedano.