



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 prepaarzione di questa ricetta si può usare anche sedano.