



Arrossimento di Fagioli

Fasulye Kavurması



Un kg di fagioli freschi
2 cipolle
4 pepe Italiane
5 pomodori
1 cucchiaio salsa di pomodoro
1,5 bicchierini olio di girasole
Due cucchiaini di sale

I fagioli si puliscono e si lavano bene poi si tagliano in qualche pezzo.

Cipolla si taglia infine. E si mette nella pentola alla sopra si aggiungono pepe tagliate insieme con olio di girasole.

Poi la pentola si mette su fuoco medio e quando le cipolle cambiano i colori si aggiungono salsa di pomodoro insieme con sale.

Poi la miscela si gira serve qualche volta dopo alla sopra aggiungi e pomodoro tagliato infine e si rimiscela.

Si micelle ogni 15 minuti poi si riceve il coperchio quasi in totale si cucina 1,15 ore.

Si porta al tavolo caldo o fresco.

Nota: Secondo dei fagioli si può cambiare il tempo di cucinamento. Quando cucina circa perino ora preferisce di controllare.