



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

---

## 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 micchi ogni 15 minuti poi si riceve il coperchio quasi in totale si cuocina 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.