



Arrossimento di Fagioli

Fasulye Kavurması



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

- # I fagioli si pulisco amo e si lavano bene poi si taglano 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 thun si gira serve qualche volta dopo alla sopra aggiungi e pomodoro tagliato infine e si rimiscela.
- # Si michelle ogni 15 minuti poi si ricevute il coperchio quasi in totale si ciucina 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.