



Kavrunti

Kavrunti



Mezzo kg di fagioli freschi
5 spicchi d'aglio
Una carota
3 cucchiai di sale
Un cucchiaino di peperoncino a rosso
Due cipolle
Un cucchiaio salsa di pomodoro
Un bicchierino olio di olive

Si puliscono bene i fagioli. Poi i fagioli si mettono dentro nell'acqua bollente quando si ammorbidiscono se lavano dall'acqua e si fanno passare sotto dall'acqua fredda.

In fondo di barattolo si mette aglio tagliato alla sopra si pizzicano le carote tagliati poi inseriscono i fagioli in verticale quando finiscono i fagioli la ciotola si riempisce con l'acqua.

Poi l'acqua si riempisce in un'altra barattolo e si miscela con un cucchiaino di sale e poi si rimette sopra dei fagioli.

Ultimamente alla sopra di fagioli si mettono un cucchiaino di sale e un cucchiaino di peperoncino a rosso poi se possibile sopra dei fagioli si può mettere un peso e dopo si coperta il coperchio di barattolo.

Sottaceto di fagioli si rimane minimo per 10 giorni nell'ambiente fresco e secco.

Dopo dal tempo sottaceto di fagioli si leva dal barattolo e si passa sotto dell'acqua fredda poi si condividono.

Nella pentola si mette olio d'olive e poi si aggiungono le cipolle tagliate arrossiscono finchè le cipolle diventano trasparente.

Poi si aggiunge la salsa e si continua ad arrossire finchè va il pudore di salsa. Dopo si aggiungono fagioli preparati e si cucinano finchè i fagioli che diventano morbide.

Servirsi freddo.

Nota: Kavrunti è una ricetta tradizionale della zona di Rize (provincia Turca).