



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

Stufato d'Albania

Arnavut Yahnisi



Due bicchieri di fagioli secchi
4 cipolle
Un bicchiere olio di olive
Un cucchiaino salsa di pomodoro
1,5 cucchiaini di sale

In Una Notte prima si puliscono bene i fagioli e si lavano poi si mettono per bagnare dentro di sé bicchiere d'acqua pulita il giorno dopo si bolle con l'acqua se stessa.

Poi le cipolle si taglia e si arrossisce bene finchè cambia il colore nell' olio di olive. Alla sopra delle cipolle si aggiunge salsa e finisce per poco tempo.

Poi nella miselata di cipolla si aggiunge fagioli bolliti insieme con l'acqua di bollimento e sale. Si miscelano bene.

Poi si coperta il coperchio di pentola e si cucina sul fuoco medio circa per 20 minuti.

Servirsi in caldo, freddo o fresco.

Nota: Nella tariffa originale non si trova la salsa pero in questa tariffa si usa la salsa per dare il colore e per farsi aumentare il gusto.