



Fagioli Fresca Modo Di Maras

Maraş Usulü Taze Fasulye



1 kg di fagioli freschi
2 cipolle
4 pomodori
1 cucchiaio salsa di pepe
1 bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaiino di sale

- # Le cipolle si taglano infine. I pomodori si tagliano senza sbucciare. Si levano le corde dei fagioli e si rompono.
- # Nella padella si mette olio d'oliva. Dopo aver riscaldato si aggiunge cipolla ed arrossisce finché diventano colori viola.
- # Poi si aggiunge salsa dopo si aggiungono pomodori e sale e poi si coperta il coperchio. Si cucina finché i pomodori diventano come purè.
- # Ultimamente si aggiungono i fagioli freschi. Si cucina circ per 5 minuti poi il fuoco si regola a basso e si cucina circa per 45 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questa ricetta si prepara in Kahramanmaraş con fagioli si chiama turtul.