



Insaata di Fagiolone Secca

Kuru Börülce Piyazı



1 tazza di fagiolone secche
1 cipolla
2 pepe italiane
2 pomodoro
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
10 -15 prezzemoli
1 tazzina di caffè olio vegetale
Mezzo tazza di caffè sottaceto

- # I fagiolini si bagnano dalla sera. Il giorno dopo si filtra e si rimette acqua e bollisce finchè diventano morbidi.
- # Poi si filtra e si mette nelmpiatto da miscelare e dopo alla sopra si aggiungono sattaceto ed olio d'oliva si miscelano. Poi si lascia a freddare.
- # Cipolla si taglia in mezzo rotonde poi si pesta bene con sale.
- # I pomodori si tagliono in piccoli forme. Si macinano bene pepe e prezzemoli.
- # Si aggiunge peperoncino a rosso e si miscelano bene senza fastidirarsi.
- # La miscelata preparata si mette nel piatto da servire.

Nota: Si aggiungono quando caldo olio d'oliva e sottoceto. Per succhiare bene dei fagioli.