



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

Insaata di Fagiolone Secca

Kuru Börölce Piyazı



1 tazza di fagiolone seccje
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 bolisce finchè diventano morbidi.
Poi si filtra e si mette nel piatto da miscelare e dopo alla sopra si aggiungono sottaceto 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 tagliano in piccoli forme. Si macinano bene pepe e prezzemoli.
Si aggiunge peperoncino a rosso e si miscelano bene senza fastidiarsi.
La miscelata preparata si mette nel piatto da servire.

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