



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

## Fagioli Secchi in Stufato

Güveçte Kuru Fasulye



2 bicchieri di fagioli secchi  
15-20 cipolle piccole  
3 spicchi d'aglio  
150 gr di bacon  
1 bicchiere salsa di pepe  
1 cucchiaino di sale  
1 cucchiaino di peperoncino a rosso  
1 bicchiere di burro

- # Fagioli si bagna da una sera prima. Il giorno dopo si filtra. Si aggiunge nuova acqua e bolisce finchè diventano morbide.
- # Nella pentola si mette burro poi si inserisce sul fuoco. Si aggiungino le cipolline e aicucinamno per 5 o 10 minuti.
- # Poi si aggiungono salsa e bacon. Poi si fa girare per un'pò.
- # Quando cambia la forma di bacon si aggiingono fagioli e sale. Ppi si aggiunge acqua finchè arriva al ivello.
- # Poi in un piatto si mettono 2 cucchiari di fagioli ed un po liquido dei fagioli. I fagioli si pestano bene .
- # Dopo si aggiunge dentro di cibo cucinante. Dopo qualche minuti si leva dal fuoco.
- # Si mettono in una ciotola prodotta da terra e il coperchio si coperta con alluminio.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi per 20 minuti.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Questa ricetta è riservata della cucina di Impero Ottomano.