Fagiole Secca con Carne

Etli Kuru Fasulye



2 bicchieri fagiole secche
500 gr. carne tagliate dado
5 cucchiai olio vegetale
2 cipolle medie
1 cucchiaio di salsa
2 pomodori maturi
3 pepe italiane
2 cucchiaini di sale

Le cipolle dopo che tagliate finemente si aggiungono nell'olio che esiste in una ciotola. Dopo un pò cotto le cipolle si ggiungono le carne tagliate a dado.
Dopo che le carne si succhia l'iquido se stessa si aggiungono le cipolle tagliate, zucchero, pomodori e la salsa.
Si cucinano finchè va via la puzza della salsa. Si aggiungono fagioli bagnati una notte prima.
Sopra si aggiunge l'acqua finche arriva il livello dei fagioli, e si cucinano finchè cucinano le carne e i fagioli.
Si aggiunge la sala e dopo un pò si toglie dal fuoco.

Nota: Si cucina ugualmente anche cece con carne.