



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

Fagiolone con Olio d'oliva

Zeytinyağlı Börülce



1 kg di fagiolone
1 cipolla secca
2 pepe italiane
3 quarto olio d'oliva
1 cucchiaino di salsa di pepe
1,5 cucchiaino sale
1 bicchiere d'acqua mezza calda
2 zuccheri quadrati

- # Le fagiolone si lavano , poi si filtra l'acqua, e si tagliano i capi, scondo grandezza si tagliano in due o in tre.
- # Cipolla si taglia come mangiare.
- # In una ciotola si mettono cipolla, fagiolone e sale, e si fanno cucinare fino a arrossisce le fagiolone.
- # Nella ciotola si mettono olio d'oliva, dopo aver riscaldato si aggiungono la salsa di pepe e e pepe italiane, e si fanno girare per qualche volta.
- # Poi sopra si aggiungono le fagiolone, e si arrossiscono per 3 ? 4 minuti con mescolando.
- # Sopra si mette lo zucchero quadrato e si aggiunge l'acqua calda poi si chiude il coperchio della ciotola. E si cuoca ancora sul fuoco basso per 35 ? 40 minuti.
- # Secondo volendo si puo'servire freddo o fresco.

Nota: Nella zona di egeo i piatti olio d'olive si possono consumare anche freddo.