



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Зеленая фасоль на оливковом масле приготовленная в скороварк

Düdüklüde Zeytinyağlı Taze Fasulye



1,5 кг. стручковой зеленой фасоли  
2 шт. лука  
4 шт. помидора  
5 шт. зеленого перца  
2 зубчика чеснока  
2/3 стакана оливкового масла  
1 ч. л. соли  
1 ч. л. сахара  
Для украшения:  
8-10 веточек петрушки

# Фасоль порезать, размер по вашему желанию. Лук и чеснок мелко порубить. Очистить перец от семечек, крупно порезать.

# В скороварку положить приготовленные овощи. Посыпать сахаром и солью. Фасоль слегка помять пока она не размякнет.

# Сверху добавить очищенные от кожуры, порезанные кубиками помидоры, не перемешивать.

# В самом конце добавить оливковое масло, закрыть скороварку крышкой.

# Кастрюлю поставить на сильный огонь. Когда поднимется показатель давления, огонь убавить и готовить еще 7 минут.

# После того как фасоль остынет в кастрюле, выложить ее на сервировочную тарелку, сверху украсить мелко порубленной петрушкой.

Этот способ растирания фасоли перед приготовлением, позволяет ей вбирать вкус продуктов.