



Пилаки из фасоли с колбасой (суджук)

Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi



2 стакана фасоли
1 небольшой виток колбасы (суджук)
1 средняя луковица
0,5 стакана оливкового масла
0,5 ст. л. перечной пасты
1 шт. помидор
3 шт. зеленого перца
2 средние моркови
2 ч. л. соли

- # Фасоль с вечера перебрать, помыть и замочить на ночь в 5 стаканах чистой воды. На следующий день в этой же воде сварить.
- # Колбасу сварить в воде, очистить от пленки, разрезать в длину на 2 части, тонко порезать.
- # Налить в кастрюлю оливковое масло, когда оно нагреется положить мелко порезанный лук.
- # Когда лук станет прозрачным, добавить перечную пасту, порезанную полукольцами морковь и через 5 минут мелко порезанный перец.
- # Когда перец поменяет цвет, добавить порезанную колбасу, несколько раз перемешать и добавить потертый на терке помидор.
- # Через несколько минут добавить сваренную фасоль вместе с водой в которой она варились и посолить.
- # Под закрытой крышкой варить 20 минут. Снять с огня и дать настояться.
- # Подавать горячим.

Это забытое турецкое блюдо. В оригинале, к выше указанным продуктам еще добавляют сельдерей.