



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

Жареная зеленая фасоль

Fasulye Kavurması



1 кг. зеленой фасоли
2 средние луковицы
4 шт. зеленого длиного перца
5 спелых помидоров
1 ст.л. томатной пасты
 $\frac{3}{4}$ стакана подслн. масла
2 ч.л. соли

- # Фасоль очистить от хвостиков, помыть и порезать на несколько частей.
- # Лук мелко порезать, положить в кастрюлю, добавить немного крупно порезанный перец и подслн. масло.
- # Кастрюлю поставить на средний огонь и пассировать пока лук станет прозрачным, затем добавить томатную пасту и соль.
- # Пассировать еще минуту затем добавить очищенные от кожуры мелко порезанные помидоры, перемешать.
- # Когда помидоры дадут сок, добавить фасоль, перемешать, накрыть крышкой и убавить огонь.
- # Помешивать каждые 15 минут, каждый раз накрывать плотно крышкой. Всего готовить 1 час 15 минут.
- # Подавать горячим или теплым.

Время варки зависит от сорта фасоли. Через 1 час можно проверить на состояние готовности.