



Рагу из фасоли с рисом

Pirinçli Fasulye Piyazı



1,5 стакана фасоли
0,5 стакана риса
3 помидора
3 средние луковицы
3 зубчика чеснока
5 ст.л. оливкового масла
1,5 ч.л. соли
Сок половины лимона
3 ст.л. фруктового уксуса
Украсить:
6-7 веточек петрушки

С вечера фасоль залить чистой водой, на следующий день сварить в этой же воде. Рис помыть, залить 1 стаканом воды, добавить 0,5 ч.л. соли и 1 ст.л. оливкового масла, поставить на медленный огонь и варить до готовности.

2 луковицы мелко порезать, положить в сковороду, добавить 3 ст.л. оливкового масла и 0,5 ч.л. соли, пассировать до золотистого цвета.

Добавить мелко порезанный перец и мелко рубленный чеснок, снять с огня когда перец будет полуготов.

1 луковицу порезать полукольцами и перетереть с 1 ч.л. соли. Помидоры порезать маленькими кубиками.

Приготовленые все ингредиенты положить в глубокую чашку, полить соком половины лимона, добавить уксус, 1 ст.л. оливкового масла и хорошо перемешать.

Выложить на сервисную тарелку, украсить мелко рубленой петрушкой.

Блюдо хорошо подавать часа через 2 после приготовления, за это время оно настоится и будет еще вкуснее.