



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

---

## 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 рубленый чеснок, снять с огня когда перец будет полуготов.

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

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

# Выложить на сервизную тарелку, украсить мелко рубленой петрушкой.

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