



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

Красная фасоль с корицей

Tarçınlı Barbunya



2 стакана красной фасоли
2 луковицы
2 красных перца
2 помидора
1 морковь
1 ч.л. корицы
1 шт. сахара-рафинад
1 ч.л. соли
 $\frac{3}{4}$ стакана оливкового масла
Украсить сверху:
4-5 веточек петрушки

Фасоль помыть, залить водой выше на 1,5 пальца и оставить на ночь.

На следующий день поставить кастрюлю на средний огонь, когда закипит варить минимум 20 минут. Фасоль за это время сварится процентов на 80.

Лук порезать полукольцами, посыпать солью и пожать. Морковь порезать полукольцами, помидоры очистить от кожуры, порезать кубиками. Перец очистить от семечек и крупно порезать.

В варящуюся фасоль добавить лук и морковь. Варить до полуготовности моркови.

Затем добавить перец, варить еще 10 минут. Добавить помидоры, готовить пока помидоры стухатся до состояния пасты.

В конце добавить корицу, сахар и оливковое масло. Через 10 минут снять с огня.

Оставить в кастрюле на 30 минут, затем выложить на блюдо. Посыпать сверху мелко рубленной петрушкой.

В место порошка корицы можно использовать 10 см. палочку.