



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

---

## Горох в оливковом масле

Zeytinyağlı Bezelye



1 кг. свежего зеленого горошка  
1 луковица  
2 средние моркови  
1 крупный помидор  
1 зубчик чеснока  
 $\frac{3}{4}$  стакана оливкового масла  
1 стакан воды  
1 ч.л. сахара  
1 ч.л. соли  
Украсить:  
8-10 веточек укропа

# Горошек выпотрошить и помыть.

# Лук мелко порезать и положить в кастрюлю с нагретым оливковым маслом, добавить мелко рубленый чеснок, пассировать до прозрачности.

# Добавить порезанную крупными кубиками морковь, посолить, закрыть крышкой и готовить на среднем огне минут 10.

# Затем добавить тертый на терке помидор и сахар, довести до кипения.

# В конце добавить горошек и горячую воду. Готовить под закрытой крышкой на медленном огне 35-40 минут.

# Когда остынет выложить на блюдо и украсить мелко рубленным укропом.

Если в приготовлении используете консервированный горошек, время готовки необходимо сократить до 15 минут.