



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

---

## Фасоль в оливковом масле

Zeytinyağlı Kuru Fasulye



2 стакана сухой фасоли  
2 луковицы  
1 крупная морковь  
3 зубчика чеснока  
1 ст.л. томатной пасты  
2 кусочка сахара-рафинад  
1 ч.л. соли  
 $\frac{3}{4}$  стакана оливкового масла  
Украсить:  
10-15 веточек петрушки

- # Фасоль помыть и залить 7 стаканами воды, накрыть крышкой и оставить на ночь.
- # На след. день сварить в этой же воде.
- # Мелко резаный лук пассировать в оливковом масле, добавить порезанную кубиками морковь и мелко рубленый чеснок, закрыть крышкой.
- # Когда морковь станет мягкой, добавить томатную пасту, соль, сахар, помешивать 2-3 минуты.
- # Затем добавить вместе с водой фасоль, когда закипит убавить огонь и готовить еще минут 10.
- # Теплой выложить на блюдо и украсить мелко рубленой петрушкой.

Фасоль можно приготовить в скороварке, для этого замачивать не надо. В скороварку налить 7 стаканов воды, положить фасоль, закрыть крышкой и варить минут 30.