



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.