



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

Фасоль «Черпleme» Fasulye Çerplemesi



500 гр. зеленой стручковой фасоли
2 стакана воды
3 зубчика чеснока
2 ст.л. муки
1 ст.л. слив. масла
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли

- # Фасоль помыть, хвостики убрать и паломать на 2-3 части.
- # В кастрюлю налить 2 стакана воды, добавить соль, когда закипит, положить фасоль и варить до готовности.
- # Фасоль откинуть на дуршлаг, но воду не выливаем.
- # В другой кастрюле растопить на среднем огне слив. и растит. масло, добавить муку и помешивать пока мука поджарится.
- # Добавить в муку воду в которой варилась фасоль, посолить по вкусу и помешивая венчиком варить до состояния жидкого крема.
- # Затем добавить фасоль и рубленый чеснок, закрыть крышкой и готовить 10 минут.
- # Подавать теплым.

В фасоль, по желанию, прежде чем снять с огня можно добавить немного сока лимона или уксус.