



## Зеленая фасоль с мясом

Etli Taze Fasulye



1 кг. зеленой фасоли  
350 гр. филе баранины  
4 шт. перца  
2 луковицы  
1 ст.л. томатной пасты  
2 помидора  
 $\frac{3}{4}$  стакана растит. масла  
1 стакан горячей воды  
Соль

- # Фасоль перебрать, порезать на несколько частей. Перец очистить от семечек, крупно порезать. Лук мелко порезать. Помидоры очистить и порезать маленькими кубиками.
- # Лук пассировать в масле до золотистого цвета, добавить мясо порезанное кубиками, готовить пока выкипит жидкость из мяса.
- # Затем добавить томатную пасту и через минуты 2 добавить помидоры и соль, готовить пока помидоры стушатся.
- # В конце добавить фасоль и перец, перемешать, закрыть крышкой и готовить 5 минут на сильном огне.
- # Затем добавить горячую воду, закрыть крышкой и готовить на медленном огне минут 45.
- # Снять с огня, подавать минут через 15.

Для этого рецепта лучше использовать род плоской зеленой фасоли.