



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

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 стухнут.
- # 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.