



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

Бобы с чесноком

Sarimsaklı Bakla



1 кг. свежих бобов
2 средние луковицы
1 головка свежего чеснока
300 гр. фарша
2 помидора
1 ст.л. томатной пасты
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. паприки
1 ч.л. соли
2 стакана воды
Пол- пучка укропа

- # В кастрюле нагреть масло, добавить фарш, готовить постоянно помешивая, чтобы фарш не сбился в комочки.
- # Затем добавить мелко резаный лук, закрыть крышкой, готовить пока лук станет мягким.
- # Добавить томатную пасту, перемешать и добавить мелко порезанные помидоры, готовить пока помидоры станут мягкими.
- # Бобы обработать, помыть, разрезать на несколько частей. Добавить в фарш, посолить, добавить паприку и резаный свежий чеснок. Закрывать крышкой и готовить 10 минут.
- # Затем добавить горячую воду и рубленый укроп. Снова закрыть крышку, готовить еще 30 минут.
- # Подавать горячим.

Для того чтобы бобы не потемнели можно положить их в воду с лимоном и мукой.