



Закуска из фасоли

Fasulye Diblesi



1 кг. свежей зеленой фасоли
1 средняя луковица
1 крупная морковь
0,5 стакана риса
1 ч.л. соли
3/4 стакана растит. масла
1 стакан воды

- # Фасоль перебрать, удалить хвостики и порезать на несколько частей.
- # Лук мелко порезать, морковь порезать кубиками, рис помыть.
- # В кастрюлю на дно положить половину фасоли, посыпать половиной соли, затем слоями выкладываем лук, морковь и рис.
- # Сверху положить оставшуюся фасоль, добавить оставшуюся соль, добавить масло и воду.
- # Не перемешивать, закрыть крышкой и поставить на медленный огонь. Не открывая крышку готовить 1 час.
- # Снять с огня, крышку не открывать еще 2 минуты.
- # Затем перемешать. Подавать теплым.

Рецепт известен в основном в регионе Черного моря. Подготовлен по рецепту г. Гиресун.