



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

---

## Закуска из вигны

Börülce Pilakisi



2 стакана вигны (сорт бобовых)  
1 луковица  
1 крупная морковь  
0,5 стакана оливкового масла  
1 ст.л. томатной пасты  
1 лимон  
1 ч.л. соли  
Сверху:  
10-12 веточек петрушки

- # Вигну помыть, залить водой выше на 2 пальца, оставить на ночь.
- # На след. день, в скороварке пассировать мелко рубленный лук в половине порции оливкового масла до золотистого цвета, добавить порезанную кубиками морковь.
- # Когда морковь станет мягкой добавить томатную пасту, пассировать несколько минут.
- # Добавить вместе с водой вигну, сок половины лимона и соль.
- # Скороварку закрыть крышкой и готовить 12 минут.
- # Затем выложить на блюдо, полить оставшимся маслом и соком лимона, украсить сверху мелко рубленной петрушкой.

В процессе приготовления сок лимона предотвратит потемнение вигны.