



## Фул

Ful



1 стакан сухих бобов  
3 ст.л. тахини  
4 зубчика чеснока  
1 лимон  
1 ч.л. красного острого перца  
1 ч.л. соли  
2 стакана воды

- # Бобы помыть, варить в сковорке 35-40 минут, затем сцедить.
- # В кастрюлю налить воду, добавить измельченный чеснок, лимон, тахини, соль и перец, хорошо перемешать.
- # Затем добавить сваренную фасоль, закрыть крышкой, довести до кипения.
- # Подавать теплой вместе с бульоном.

Блюдо готовят на завтрак в районе Халеп.