



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

"Мыхлама" из спаржевой фасоли

Börülce Mihlaması



500 гр. спаржевой фасоли
1 луковица
1 помидор
5 яиц
1 ч.л. соли
5-6 ст.л. растит. масла

- # Фасоль помыть, убрать хвостики, порезать на части шириной в 2 пальца. Лук мелко порезать, помидоры очистить, мелко порезать.
- # В сковороде нагреть масло, пассировать лук до прозрачности.
- # Добавить фасоль, перемешать. Через 5 минут добавить помидоры, закрыть крышкой, готовить до готовности фасоли.
- # В миске взбить яйца с солью. Залить ими фасоль, накрыть крышкой.
- # Когда одна сторона поджарится, с помощью крышки, перевернуть и обжарить вторую сторону. Снять с огня.
- # Подавать порезав треугольниками.

Чтобы прибавить вкуса, можно добавить свежий перец, петрушку и чеснок.