



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

---

## Фасоль со шпинатом

Ispanaklı Kuru Fasulye



2 стакана фасоли  
1 пучок шпината  
2 среднего размера луковицы  
3 зубчика чеснока  
1 ст.л. томатной пасты  
0,5 стакана оливкового масла  
1 ч.л. соли

- # Фасоль замочить на ночь. На следующий день сварить.
- # Лук мелко порезать, пассировать в оливковом масле на среднем огне до золотистого цвета.
- # Добавить томатную пасту, соль, измельченный чеснок и резаный шпинат. Готовить под закрытой крышкой 10 минут.
- # Затем добавить свареную фасоль (воду слить), перемешать. Закрывать крышкой и готовить еще 15 минут.
- # Подавать теплым.

Блюдо в основном готовят в Эгейском регионе.