



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

Свекольные листья (Пазы)

Zeytinyağlı Pazi



500 гр. свек.листьев
¾ стакана оливк.масла
1 крупный репч.лук
1 стол.ложка томат.пасты
1 чайн.ложка пасты свеж.перца
1,5 чайн.ложки соли
1 кубик сахара
Пол стакана горячей воды

- # Лук мелко порезать и бросить в кастрюлю с горячим олив.маслом.
- # Когда лук поджарится,добавить томат.пасту и пасту свеж.перца,посолить.
- # Потушить 5 минут и добавить помытые и порезанные свек.стебельки.
- # Через 10минут добавить порезанные свек.листья,потушить 5минут,не добавляя воды.
- # Бросить 1 кубик сахара,долить пол стакана горячей воды,закрыть крышкой и готовить 15минут,снять с огня.
- # Подавать тёплым или холодным.

В блюда на олив.масле томат.паста добавляется совсем немного,но в этом блюде томат.пасты больше обычного.