



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.