



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

Фасоль с Бастурмой

Pastirmali Kuru Fasulye



2,5 стакана фасоли
150гр.бастурмы
1 средний репч.лук
1 стол.ложка томат.пасты
1 средний помидор
 $\frac{3}{4}$ стакана раст.масла
1,5 чайн.ложки соли

- # За день до приготовления, фасоль помыть и замочить в 7 стаканах чистой воды.
- # На следующий день, фасоль отварить до готовности, (в этой же воде).
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне и бросить кусочки бастурмы.
- # Немного поджарить и добавить мелко порезанный лук.
- # Когда лук поджарится, добавить томат.пасту и тёртые на тёрке помидоры.
- # Далее, добавить фасоль (с водой), посолить.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, дать закипеть и варить 15 минут, на медленном огне.

Для того, чтобы приготовить 1кг.бастурмы, нужно 4кг.мяса.