



## Тонкая Стручковая Фасоль на Оливк.Масле

Zeytinyağlı Börülce



1 кг.тонкой стручк.фасоли  
1 репч.лук  
2 зелёных перца  
¾ стакана оливк.масла  
1 чайн.ложка томат.пасты  
1,5 чайн.ложки соли  
1 стакан горячей воды  
2 кусочка сахара

- # Фасоль помыть,воду слить,края обломать,каждую разделить на 2 или 3 части.
- # Лук мелко порезать.
- # Фасоль и лук с солью положить в глубокую посуду,мешать пока фасоль не поменяет цвет.
- # В кастрюлю налить оливк.масла,разогреть на среднем огне,добавить мелко порезанные перцы и томат.пасту,помешать.
- # Добавить фасоль с луком,тушить помешивая 3-4 минуты.
- # Бросить сахар,долить горячей воды,закрыть крышкой и готовить 35-40минут,на медленном огне.
- # Подавать к столу холодным или тёплым.

В местах Турецкого Средиземноморья,блюда на оливк.масле подают к столу тёплыми.