ETLİ BARBUNYA FASULYESİ

Malzeme :
500 gr. kuşbaşı et,
2 kaşık yağ,
2 baş soğan,
1 kaşık salça,
2 bardak barbunya fasulyesi,
1-2 adet kırmızı sivri biber,
tuz.

Yapılışı:
1- Eti bir tencereye koyup içine kıyılmış soğanı ve yağı ilave ediniz.
2- Orta hararetli ateşe koyup soğanlar hafif saranncaya ve ette kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
3- Sulandırılmış salçayı veya kabuklan soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi koyup bir iki defa daha karıştırarak domatesi öldürünüz.
4- 5-6 bardak su koyup, akşamdan ıslanmış barbunyayı veya haşlanmış barbunyayı yıkayıp ilave ediniz.
5- Kırmızı biberleri yıkayıp barbunyay koyunuz.
6- Orta hararetli ateşte et ve barbunya taneleri iyice yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
7- İnmesine yakın tuzu atıp bir iki taşım daha kaynatınız.
8- Yüze, yüz suyu kalarak ateşten alınız.
9- Servis tabağına boşaltıp sıcak olarak servis yapınız.

ML® Tarçınlı Barbunya için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19448 • adı:Etli Barbunya Fasulyesi • gönderen:akide şekeri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:26