



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

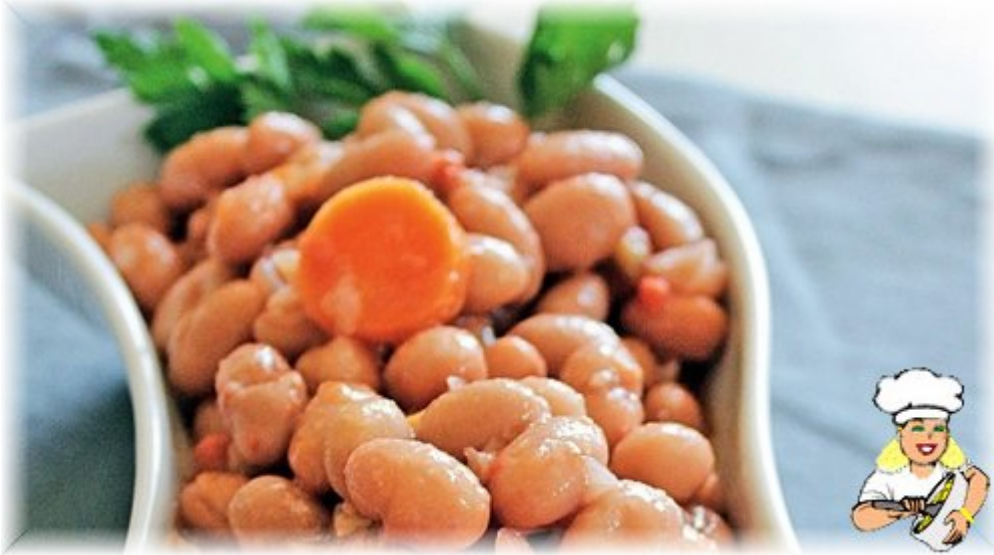
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU BARBUNYA

350 gr kuru barbunya fasulye,
1/2 kg olgun domates,
1 baş soğan,
1 körpe havuç,
1 sap kereviz,
1 demet maydanoz,
1/2 su bardağı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz
karabiber.

Barbunya fasulye bir gece önceden ayıklandıktan sonra soğuk suya konur. Bütün gece suda bekleyen fasulye suyu süzöldükten sonra, kaynar tuzlu suya atılarak diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlanır. Başka bir tencereye 1/2 su bardağı zeytinyağı ile rendelenmiş soğan konup ateşe oturtulur. Tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Soğanlar renk değıştirirken, üstü kazındıktan sonra küçük parçalar halinde doğranmış havuç ve yıkanıp doğranmış kereviz yaprakları ilave edilir. Sebzeler iyice kavrulunca kabuğu soyulup çekirdeğı çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domates katılır. Tuz ve karabiber serpilir, kanştırılır ve sos koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Sos koyu bir kıvama gelince, suyu süzölmüş haşlanmış barbunya fasulye içine atılır. Gerekirse az sıcak su ilave edilerek birkaç defa karıştırılıp, bir taşım kaynatılır. Fasulyeler iyice pişince, ateşten alınıp servis tabağına boşaltılır. Üstüne kıyılmış maydanoz serpilir ve soğumaya bırakılır. Barbunya herhangi bir et yemeğinden sonra servis yapılır.

ML® Zeytinyağılı Kuru Fasulye (görsel)



Fotoğraf "sote" tarafından gönderildi. 12.08.2015