ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA FASULYESİ

1 kilo iç barbunya
1/2 bardak zeytinyağı
2 baş soğan
2 orta boy domates
5.5 bardak su
Tuz

Bir tencereye zeytinyağını çentilircesine ince doğranmış soğanla birlikte koyup kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı Tahta kaşıkla kavrulacak soğanlar pembeleşince kabukları soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış domatesi katmalı. Tuzunu da serptikten sonra iki - üç dakika tenceredekileri karıştırarak pişirmeli. Sonra beş-buçuk bardak suyu dökmeli ve tenceredekileri kaynatmalı.
Bu arada bir başka tencerede kaynamakta olan tuzlu suyun içine iç barbunyaları atıp bunları onbeş dakika kadar kaynatmalı. Sonra suyu süzülecek barbunyaları öbür tenceredeki kaynar domatesli suyun içine atmalı. Tencerenin kapağını örtmeli ve fasulyeler yumuşak bir duruma gelinceye kadar bunları pişirmeli. Fasulyeler pişince tencereyi ateşten almalı ve iyice soğumaya bırakmalı. Sonra servis tabağına aktarmalı ve soğuk olarak servis yapmalı. Bazı kimseler barbunyaları kaynar domatesli suya atarken bir kahve kaşığı da toz şekeri atmaktadırlar. İsteyenler şeker de katabilirler. Ancak fasulyeler aslında tatlı olduklarından bunlara şeker katmak lüzumsuzdur.
Barbunya fasulyesini servis tabağına koyduktan sonra tabağın çevresini ve fasulyelerin üstünü bir - iki maydanoz yaprağıyle veya dereotu yaprağıyle süslemek mümkündür.

ML® Tarçınlı Barbunya için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12160 • adı:Zeytinyağlı Taze Barbunya Fasulyesi • gönderen:vardar • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:28