TAVUKLU BARBUNYA

1 kg barbunya fasulyesi
1-2 adet tavuk but
4 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 adet soğan
50 gr sıvıyağ
3 su bardağı sıcak su
1 dal taze biberiye
1 çay kaşığı kırmızı tane biber
1 tutam tuz

Barbunyaları ayıklayın, tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave edin ve 10 dk kadar haşlayıp süzün. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın, soğanları temizleyip kıyın, soğanı yağda soteleyin. Tavuk etlerini ilave edip 2-3 dk kavurun. Domates ve salçaları ekleyip 1-2 dk soteleyin. Barbunya, sıcak su, tuz ve tane biberleri ilave edin. Fasulyeler yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirin. Servis tabağına alıp sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:103039 • adı:Tavuklu Barbunya • gönderen:keramet sağtürk • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:32