TİRYAKİ BARBUNYA

1 kase barbunya (kuru)
2 diş sarımsak
1 baş soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz

Barbunya haşlanır, suyu süzülür. Soğan çentilir, zeytinyağında kavrulur. Salça, tuz, şeker katılır. 2-3 dakika sonra barbunya atılır. İri doğranmış domates katılır, kapak kapatılır. 15 dakika pişirilir. Ilık olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:87192 • adı:Tiryaki Barbunya • gönderen:banuçiçek • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:52