



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ (DÜDÜKLÜ)

1500 gram barbunya fasulyesi
200 gram dolmalık biber
250 gram soğan (3 orta)
400 gram domates (2 büyük)
220 gram zeytinyağı (1 bardak)
2 1/2 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

1 Dödüklü tencereye; ayıklanarak tane haline getirilmiş 1500 gram taze barbunya fasulyesi, küçük doğranmış 200 gram dolmalık biber, çok küçük doğranmış 3 orta baş soğan, kabukları çıkarılmış ve küçük kesilmiş 3 büyükçe domates, 1 bardak zeytinyağı, iki buçuk bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 Sonra dödüklü tencereyi kuvvetli ateşe oturttarak, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısılk gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere fasulyeleri, yarı yarıya azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli, sonra ateşten alarak buharını boşaltman ve iyice soğuttuktan sonra servis yapmalıdır.