



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ KONSERVESİ

Kullanılacak malzeme:

2 kilo iç barbunya
1 bardak zeytinyağı
4 baş soğan
orta boy 4 domates
11 bardak su
yeteri kadar taz.

Yapımı:

Bir tencereye çentilircesine ince doğranmış soğanla zeytinyağını koyup orta ısı bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla kavrulacak soğanlar pembeleşice, kabukları soyulduktan sonra çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış domatesi katmalı. Tuzunu da serptikten sonra iki-üç dakika tenceredekilere karıştırarak pişirmeli. Sonra onbir bardağı su ilâve etmeli ve tencerenin kapağını örtüp içindekileri kaynatmalı. Bu arada bir başka tencerede kaynamakta olan tuzlu suyun içine barbunyaları aöc bunları onbeş dakika kadar kaynatmalı. Sonra suyu süzölecek barbunyaları öbür tenceredeki kaynar domatesli suyun içine atmalı. Tencerenin kapağını örtmeli ve fasulyeler yumuşak bir duruma gelinceye kadar bunları pişirmeli. Fasulyeler pişince. tencereyi ateşten atmalı ve içindekileri bir kenarda bekletilmekte olan kavanozlara boşaltmalı. Havaları çıkarıldıktan ve ağızları silindikten sonra kavanozların kapaklarını kapatmalı. Sterilizasyondan sonra (kavanozlarını otoklava koyanlar 115,5 santigrat "240 fahrenheit" derecesinde yarım saat, otoklavı koymayanlar ise 100 santigrat derecesinde iki saat sterilize edeceklerdir) kavanozları kaptan çıkarp aralıklı olarak tahta veya kuru bez üzerine dizip soğumaya bırakmalı. Bir gün sonra kapaklarını kontrol edip bileziklerini çıkarmalı ve etiketleyip serin ve rutubetsiz bir depoda saklamalı.

[ML® Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi için tıklayın](#)