ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ

1/2 kg taze barbunya fasulyesi
3/4 su bardağı zeytinyağı
3 orta boy domates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)
1 dolmalık biber (çekirdekleri temizlenip, 4-5 parçaya bölünmüş)
2 orta boy soğan (piyaz doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı şeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Barbunya fasulyelerini kabuklarından ayıklayarak, bol suda 20 dakika haşlayıp, suyunu süzdürünüz. Zeytinyağını bir tencerede orta ateşte kızdırınız. Dolmalık biberi ekleyip 2 dakika kadar sote ediniz. Sonra biberleri, bir delikli kepçeyle suyunu süzdürerek, bir küçük tabağa çıkarınız. Tencerede kalan yağda, soğanları da 3-4 dakika, pembeleşinceye kadar kızartınız. Sonra tencereye domatesi, suyu ve tuzu ekleyerek kaynatınız. Karışım kaynar kaynamaz, haşlanmış fasulyeleri, şekeri ve sote edilmiş dolmalık biberi ekleyerek tencerenin kapağını kapatıp, orta ateşte 35-40 dakika kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten aldıktan sonra üstüne, maydanozunu serpiniz. Yemeğinizi, soğuduktan sonra bir kayık tabağa aktararak, servis ediniz.



© lezzetler.com tarif no:59545 • adı:Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:36