ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ

1500 gr. barbunya fasulye
200 gr. dolmalık biber
250 gr. soğan (3 orta boy)
400 gr. domates (2 büyük)
220 gr. zeytinyağı (1 su bardağından biraz az)
2,5 bardak su
1 tatlı kaşığı şeker
tuz

Tencereye ayıklanarak tane haline getirilmiş taze barbunya fasulyesi, küçük doğranmış biber, çok küçük doğranmış 3 orta boy soğan, kabukları çıkarılmış ve küçük kesilmiş 3 büyük domates, zeytinyağı, su, toz şeker ve yarım çorba kaşığı da tuz koyarak tencerenin kapağını kapamalıdır. Sonra tencereyi ateşe oturtarak, 60 dakika pişirmeli, soğutarak servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:61262 • adı:Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi • gönderen:Tutkunaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:28