ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

Malzemeler:
1 kg. taze barbunya
3 adet domates
2 baş soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
4 tatlı kaşığı toz şeker
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz.

Barbunyalar ayıklanır, bir tencerede kara suyu çıkıncaya kadar kaynatılır. Ocaktan alınır suyu dökülüp düdüklü tencereye koyulur. Küp doğranan soğanlar, küp doğranmış domatesler, tuz, şeker, sarımsak ve yağ ilave edilir. 1 çay bardağı su ilavesi ile pişirilir. Servis tabağına alınır. Kıyılmış maydanoz ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:37199 • adı:Zeytinyağlı Barbunya • gönderen:doktrin • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:03