ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

Malzemeler:
1 kg. barbunya
4 domates, kabuğu soyulmuş, küp küp doğranmış
2 baş kuru soğan, doğranmış
1 çay bardağı zeytinyağı
2 havuç
2 - 3 adet sivri biber
750 ml kaynamış su
tuz

Yapılışı:
Soğanı ve biberi zeytinyağı ile kavurun. Havuçları küp küp doğrayıp, tencereye ilave edin. Domatesleri ekleyip, ezilene kadar pişirin. Ayıklanmış ve yıkanmış barbunyayı ekleyip 5 dakika karıştırın. Sonra suyu ve tuzu ilave edin. Kısık ateşte barbunyaları yumuşayana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:38613 • adı:Zeytinyağlı Barbunya • gönderen:ferdi • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:07