ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

1,5 kilo taze barbunya
5 dolmalık biber
3 soğan
4 domates
1 demet maydanoz
5,5 bardak su
1 bardak zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz.

Barbunyaların kabuklarını çıkarıp tek tek ayıklayın. Yıkadıktan sonra, bir tencereye koyup 15 dakika kaynatıp çıkarın, suyunu süzün. Tencereye zeytinyağı koyup iyice kızdırın. Bu yağa, çekirdek ve sapları ayıklanıp 6 parçaya bölünmüş dolmalık biberleri koyun, kavurun. Hafifçe kızarınca, bir kepçe ile yağdan çıkarın. Bu yağa doğranmış soğanları da koyup kavurun. Soğanlar pembe bir renk alınca, kabukları soyulup doğranmış iki domatesi katarak kavurmaya devam edin. Sonra da 5 buçuk bardak su ve tuz katın. Bu su ağır bir ateşte kaynamaya başlayınca, önceden hazırlanan, barbunyaları, biberler ile şekeri de ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp ağır bir ateşte bir saat, yani barbunyalar yumuşayıncaya kadar, pişirin. Sonra, kabukları çıkarılmış ve dilim şeklinde kesilmiş 2 domatesi, kıyılmış maydanozu da koyup yeniden kapağını kapatın, yarım saat de böyle pişirin. Sonra yemeği soğumaya bırakın.



© lezzetler.com tarif no:58619 • adı:Zeytinyağlı Barbunya • gönderen:şeker oğlan • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:26