ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

1 kg. taze barbunya
2 adet soğan
2 adet havuç
Yarım su bardağı zeytinyağı
5 diş sarımsak
Tuz
2 adet domates
Yarım çorba kaşığı salça
1.5 tatlı kaşığı tozşeker

Barbunyayı ayıklayın. Bir tencereye koyarak üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyin. 10 dakika haşlayıp ocaktan alın. Soğanı yemeklik, havucu ince halkalar halinde doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye alıp soğan, havuç ve ince kıyılmış sarımsağı sote edin. Üzerine rendelenmiş domates ve salça ilave edin. Tuz ekleyip, bir dakika daha kavurun. Harcı barbunyanın üzerine dökün. Tozşekeri ekleyin. Barbunya yumuşayana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:66641 • adı:Zeytinyağlı Barbunya • gönderen:A+ • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:38