



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EKŞİLİ TAZE BARBUNYA (DÜDÜKLÜ)

Malzeme:

750 g. taze barbunya
yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet iri kuru soğan
3-4 diş sarımsak
2-3 adet orta boy domates
1 tepeleme tatlı kaşığı tatlı biber salçası
1 adet tatlı sivri biber
yarım dolmalık etli kırmızı biber
1 tatlı kaşığı toz şeker, yeterince tuz
yarım çay kaşığı limon tuzu

Düdüklü tencereye zeytinyağını koyun, doğalsa kızdırın. Soğan ve sarmısağı ayıklayıp, yıkayıp doğrayın, ikisini birlikte zeytinyağında çevirin. Soğan ve sarımsak biraz sararınca yeşil ve kırmızı biberi ekleyin. Üzerine ayıklanmış, yıkanmış barbunya tanelerini, tatlı biber salçasını, bir tatlı kaşığı şekeri ekleyin, karıştırın. Biraz kavurduktan sonra domatesini, tuzunu koyup üzerine iki-üç parmak geçecek kadar kaynar su koyun. düdüklü tencereyi kapatın. Hızlı buhar çıkışı ve emniyet sübabını kapattıktan sonra 35-40 dakika en kısık ateşte pişirin. Düdüklüyü soğuduktan sonra usulüne uygun açın. Servise yakın, sıcakken limon tuzunu katıp karıştırın.

[ML® Acılı Barbunya için tıklayın](#)