ZEYTİNYAĞLI KURU BARBUNYA FASULYESİ (DÜDÜKLÜ)

400 gram barbunya fasulyesi
300 gram soğan (3 büyük)
400 gram domates (2 büyük) ya da 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
280 gram zeytinyağı (1 1/4 bardak)
250 gram havuç (2 orta)
3 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Süslemek için; yarım demet maydanoz

1 Düdüklü tencereye; 12 saat soğuk suda yatırılmış ve süzülmüş 400 gram kuru barbunya, kazınmış ve ufak doğranmış 1 orta havuç, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan, yine soyulmuş çok küçük doğranmış 2 büyük domates (ya da salça), yarım çorba kaşığı tuz, bir bir çeyrek bardak zeytinyağı ile üç bardak da su koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.
2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki düdük yukarıya oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere barbunyaları, yarıya kadar azaltılmış ateşte 25 - 35 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı, kıyılmış yarım demet maydanoz koyarak iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Normal barbunyanın 25 dakika içinde pişmesi gerekir. Ancak bazı barbunya cinslerinin 40 ya da 50 dakikada pişmekte olduğu çok kez görülmüştür.

ML® Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi için tıklayın

Fotoğraf "masa üstü" tarafından gönderildi. 05.03.2020

© lezzetler.com tarif no:35006 • adı:ZEYTİNYAĞLI KURU BARBUNYA FASULYESİ (düdüklü) • gönderen:nurcan • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:33