



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI MISIRLI BARBUNYA

Gerekli malzeme:

- 1 kg barbunya
- 2 mısır
- 3 domates
- 3 soğan
- 3 sarımsak
- 2 sivribiber
- 1 kırmızı salçalık biber
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- 2 su bardağı sıcak su
- Birkaç dal frenkmaydanozu
- Tuz
- Karabiber

Barbunyayı ayıklayın. Mısırları tuzlu suda haşlayıp süzün. Mısır tanelerini keskin bir bıçakla koçanlarından özenle ayırın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Soğan ve sarımsakları soyup kıyın. Sivribiberleri temizleyip halka şeklinde doğrayın. Salçalık biberi temizleyip ince ince kesin. M Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğan ve sarımsağı yaklaşık 2-3 dakika kavurun. Domates, sivribiber ve salçalık biberi ekleyip kavurun. Barbunyayı ilave edip karıştırın. Sıcak su, limon suyu ve şekeri ekleyip kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.

Mısırı ilave edip 2-3 dakika daha pişirin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp ocaktan alın. Üzeri kapalı olarak soğumaya bırakın. Servis tabağına alıp frenkmaydanozu ile süsleyin. Servis yapın.