ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA FASULYESİ

Malzemesi
1 kg. taze barbunya fasulyesi
1 su bardağı zeytinyağı
2 baş soğan
2-3 adet domates
2 adet yeşil sivri biber
1 kahve kaşığı toz şeker
Tuz

Barbunyaları ayıkladıktan sonra yıkayıp süzün. Bir tencereye zeytinyağını, soğanları (bütün olarak), yeşil biberleri ve barbunyaydı koyun. Kabukları soyulduktan sonra fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi, tuzu ve şekeri ilave edin.
Fasulyenin üstünü örtecek kadar kaynar su koyup, bir taşım kaynadıktan sonra ateşi hafifletin, suyu iki parmak kalıncaya kadar pişirin. Dağıtım tabağına alıp soğutarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24275 • adı:Zeytinyağlı Taze Barbunya Fasulyesi • gönderen:gülnihal • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:22