



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA FASULYESİ

Ümit Usta

1,5 kg taze barbunya fasulye
2 adet büyük boy kuru soğan
4 adet dolma biber
3 adet büyük boy domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıvıyağ
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 kahve kaşığı karabiber
Tuz

Barbunyaları ayıklayıp, bol suyun içinde haşlayalım. Dolmalık biberlerin tohumlarını çıkartıp, uzunlamasına dörde bölelim. Tencereye sıvıyağ koyup, dolma biberleri sote edip, çıkartalım. İnce ince kıydığımız kuru soğanları, aynı yağda pembeleştirip, domates salçası ile 1-2 dakika daha kavuralım.

Kabuklarını soyduğumuz domatesleri mümkün olduğu kadar ince ince kestikten sonra, pembeleştirdiğimiz soğanlara ilave edelim. 1-2 sefer karıştırdıktan sonra, yeterince suyunu ve baharatını verip, kaynatalım.

Bu esnada haşlanmış olan barbunyaların suyunu süzüp, tencereye ilave edelim.

1-2 sefer karıştırdıktan sonra, kızarmış olan dolma biberleri de katıp, tencerenin ağzı kapalı olarak hermeleninceye kadar pişirelim.