



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA FASULYESİ

1 kilo barbunya fasulyesi, kabuklu
3 kahve fincanı zeytinyağı
4 adet küçük soğan
2 adet sivribiber
2 adet iri domates, kabukları soyulup kuşbaşı doğranmış
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az tozşeker
3 su bardağı su

- 1) Barbunyalardan kabuklarını temizleyiniz.
- 2) İçini bir tencereye koyup, hızlı ateşte 10 dakika kaynatıp, süzdürünüz.
- 3) Fasulyeleri bir tencereye koyup, üzerine diğer malzemeleri ilâve edip ağır ağır kaynatarak 2,5-3 saat pişiriniz.
- 4) Ateşten alıp, soğuyunca içinden soğanları çıkarıp servis yapınız.

Not: Fasulyeyi ateşten almadan 15 dakika önce suyunu kontrol Ediniz. Su, fasulyenin hafif üstünde olmalıdır; gerekiyorsa kaynar su ilâve ediniz.