ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA

1 kg taze barbunya içi
2 havuç
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pulbiber
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz
Su

Taze barbunyalar ayıklanarak haşlanır. Haşlama suyu dökülerek soğuk suyla yıkanır.
Bir tencerede zeytinyağı ve doğranmış havuçlar yumuşayıncaya kadar kavrulur.
Salça, tuz, pulbiber ilave edilerek kavrulmaya devam edilir.
Üzerine haşlanmış barbunyalar ilave edilerek beraberce kavrulur.
Üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edilir, karabiber eklenir ve 10 - 15 dakika kadar pişirilir.
Bir servis tabağına alınarak üzeri kıyılmış maydanozla süslenir.



© lezzetler.com tarif no:113456 • adı:Zeytinyağlı Taze Barbunya • gönderen:İ • indirme tarihi:19.03.2024 - 09:15