BARBUNYA FASULYESİ (İŞKODRA ARNAVUTLUK)

Malzemeler
1/2 kg kuru barbunya fasulye
1/2 su bardağı zeytinyağı
2 adet orta boy kuru soğan
4-5 diş sarımsak
4 adet kırmızı uzun dolmalık biber (arnavut biberi, tarhana ya da salçalık biber de denir)
1 yemek kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tuz
istenirse 1/2 çay kaşığı toz tarçın

Yapılışı:
Kırmızı dolmalık biberler yıkanıp kurulanır. Fırının ızgarasında ya da ocak üstünde çevrilerek közlenir. Yumuşayan biberlerin zarları soyulup kuşbaşı et formunda doğrandıktan sonra bir kenarda bekletilir. Akşamdan ıslatılmış olan barbunya ertesi gün yumuşayıncaya kadar haşlanır ve süzülür.(kay-namaya başladıktan 10 dakika sonra yeteri kadar pişmiş olacaktır) Diğer taraftan, zeytinyağı orta boy bir tencereye aktarılır, incecik yemeklik doğranmış soğanlar ve ikiye bölünmüş sarımsaklar tencereye koyulur. Orta ısılı ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak soğanlar hafifçe sararıncaya kadar, 2-3 dakika kavrulur. Üzerine, salça ilave edilir ve sık sık karıştırılmaya devam edilerek 1-2 dakika daha kavrulur. Süzülmüş barbunya da eklenip tencereye aktarılır. Üzerine tozşeker ve tuz (istenirse tarçın) serpiştirilip 3 su bardağı kadar sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılıp yemek orta ısılı ateşte, kaynayıncaya kadar pişirilir. Kaynamaya başlayınca ocağın altı kısılıp köz biber katılır ve barbunya iyice yumuşayıncaya kadar pişirmeye devam edilir. Barbunyalar yumuşayınca yemek ocaktan alınıp soğuması için beklenir. Servis tabağına aktarılıp istenirse incecik kıyılmış maydanozla süslenerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:38956 • adı:Barbunya Fasulyesi (İşkodra Arnavutluk) • gönderen:angaralı • indirme tarihi:16.04.2024 - 08:39