BARBUNYALI FASULYE

500 gram çalı fasulye
1 adet soğan
1 türk kahvesı fıncanı + 1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet domates
2 adet kesme şeker
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı domates salçası
10-12 adet kiraz domates
1 su bardağı haşlanmış barbunya
Yeteri kadar su
Tuz
Karabiber

Fasulyeyiayıklayıp, boylamasına ortadan ikiye kesin. Ayrı bir yerde piyazlık doğranmış soğanı 1 kahve fincanı zeytinyağında soteleyin. Rendelenmiş domates ilave edip, tuz ve karabiberini ayarlayın. Fasulyeyi tencereye ekleyin ve üzerini kaplayacak kadar sıcak su ilave edin. Kesme şeker katıp, fasulye yumuşayıp suyunu çekene dek ağır ateşte pişirin. Başka bir tencereye kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağını alın. Küp doğranmış havucu ekleyip soteleyin. Salça ve kiraz domates ilave edip sotelemeye devam edin. Barbunyayı katıp karıştırın. 1 çay bardağı sıcak su ilave edip, suyunu çekene dek pişirin. Fasulyeyi servis tabağına alıp, ortası çukur kalacak şekilde yerleştirin. Ortasına barbunyalı karışımı koyup servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:58087 • adı:Barbunyalı Fasulye • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:40