



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ

1500 gr. taze barbunya
400 gr. domates (4 küçükçe)
5,5 bardak su
220 gr. zeytinyağı (1 bardak)
200 gr. dolmalık biber
250 gr. soğan (3 orta)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 çorba kaşığı tuz

Bir tencereye ölçülere göre zeytinyağı konularak kızdırılır ve bu yağa saptarı ve çekirdekleri ayıklanmış, dörde bölünmüş dolmalık biberler konularak 2 dakika zeytinyağında sote edilir, yani hafifçe kızartılır. Bu iş bitince bir delikli kepçe ile biberler tencereden alınarak bir tabağa konulur. Sonra tenceredeki bu kızgın yağa ince ince doğranmış soğanlar atılarak 10-12 dakika kavrulur ve buna kabuk ve çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilir. Sıcak su konulur, tuz da konarak yavaş yavaş kaynatılır. Başka bir tencerede kaynamakta olan tane halindeki barbunya fasulyeleri suyundan süzülerek kepçe ile alınır ve önceki tencereye hepsi boşaltılır, içerisine toz şeker, dolmalık biberler de ilave edilerek kapağı kapatılır ve bir saat pişirilir. Bu süre dolunca, kalan iki domatesin kabuk ve çekirdekleri çıkarılır. Küçük küçük doğranmış, maydanozla beraber tencereye konulur. Yeniden kapağı kapatılarak yarım saat pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilir, soğutulur, tabağa alınarak servis yapılır.

[ML® Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi için tıklayın](#)