ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

1 kg taze barbunya
1 büyük soğan
3 diş sarımsak
2 adet domates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
Yarım limonun suyu
Tuz

Taze barbunyaları yıkayın ve baş kısımlarını keserek ayıklayın.
Bir tencerede su kaynatın ve içine tuz ekleyin. Kaynar suyun içine barbunyaları ekleyin ve yaklaşık 5-6 dakika haşlayın. Barbunyalar hafif yumuşamalı, ancak tamamen pişmemeli.
Haşlanan barbunyaları süzün ve soğuk suyla hızlıca durulayın. Böylece barbunyaların rengi daha parlak kalacaktır.
Diğer tarafta büyük bir tencerede zeytinyağını ısıtın. İnce doğranmış soğanı ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.
Sarımsakları ezin veya ince doğrayın ve soğanlara ekleyin. Birkaç dakika daha kavurun, sarımsakların kokusu çıkana kadar karıştırın.
Domatesleri rendeleyin veya küçük küpler halinde doğrayın. Tencereye ekleyin ve domatesler suyunu salıp çekene kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin.
Pişmiş domateslere şeker ve tuz ekleyin, karıştırın.
Haşlanmış barbunyaları tencereye ilave edin. Karıştırarak barbunyaları domatesli sosla buluşturun.
Tencerenin kapağını kapatın ve barbunyalar iyice yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Yaklaşık 20-25 dakika sürebilir. Ara ara karıştırarak kontrol edin ve gerektiğinde az miktarda su ekleyin.
Barbunyalar iyice yumuşadığında ocaktan alın. Üzerine limon suyunu sıkın ve karıştırın.

Not: Barbunyaları haşlarken tamamen pişirmekten kaçının. Barbunyaların hafifçe yumuşaması, ancak diriliğini koruması gerekmektedir. Pişme süresini kontrol ederek bu noktaya dikkat edin.

© lezzetler.com tarif no:175144 • adı:Zeytinyağlı Barbunya • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 04:06