ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

Malzeme:
2 su bardağı Bizim Mutfak Barbunya
1 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 adet büyük boy domates
1 adet büyük boy soğan
1 adet havuç
2 diş sarımsak
1 adet küp şeker
Tuz

Birkaç saat soğuk suda bekletilmiş barbunyaları 5 dakika haşladıktan sonra süzün. Domatesleri ve soğanları yemeklik, havucu yarım ay şeklinde doğrayın. Zeytinyağının yarısını tencerede ısıtıp sırasıyla soğan, havuç ve domatesleri kavurun. Süzülmüş barbunya, 2 diş sarımsak, tuz ve şekeri ekleyip hafifçe karıştırın. Barbunyanın üzerini bir parmak geçecek kadar su ekleyin. Kaynayana kadar yüksek ateşte pişirdikten sonra ateşi kısın. Barbunyalar yumuşayana kadar pişirin. Cam veya porselen bir kaba alıp oda sıcaklığında soğutun. Yağın kalan yarısı barbunyanın üzerine gezdirin. Soğuk olarak servis yapın.

ML® Tarçınlı Barbunya için tıklayın



Fotoğraf "balin-a" tarafından gönderildi. 31.08.2020

© lezzetler.com tarif no:49264 • adı:Zeytinyağlı Barbunya • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:39