



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU BARBUNYA FASULYESİ (DÜDÜKLÜ)

400 gram barbunya fasulyesi
300 gram soğan (3 büyük)
400 gram domates (2 büyük) ya da 3/4 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
280 gram zeytinyağı (1 1/4 bardak)
250 gram havuç (2 orta)
3 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
Süslemek için; yarım demet maydanoz

1 Dödüklü tencereye; 12 saat soğuk suda yatırılmış ve süzölmüş 400 gram kuru barbunya, kazınmış ve ufak doğranmış 1 orta havuç, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan, yine soyulmuş çok küçük doğranmış 2 büyük domates (ya da salça), yarım çorba kaşığı tuz, bir çeyrek bardak zeytinyağı ile üç bardak da su koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturttarak, üstteki dödük yukarıya oynayıp da bol buhar ve ısıklık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere barbuynaları, yarıya kadar azaltılmış ateşte 25 - 35 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı, kıyılmış yarım demet maydanoz koyarak iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Normal barbuynanın 25 dakika içinde pişmesi gerekir. Ancak bazı barbunya cinslerinin 40 ya da 50 dakikada pişmekte olduğu çok kez görölmüştür.

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



Fotoğraf "masa üstü" tarafından gönderildi. 05.03.2020