باربونية فاصوليا (زيت الزيتون)

Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi

٢ كوب ماء باربونيا جا
٢ عدد جزر
٢ عدد بصل جاف
١ ملعقة حساء معجون
نصف كوب ماء زيت ا
١ ملعقة حلو ملح

يفصل باربونيا الجاف ويغسل جيداً, يوضع على الماء من الليلة وفي يوم التالي يغلى مع مائها
يوضع زيت الزيتون في القدر, يوضع حرارة المتوسطة, وعندما يشوي ويضاف بصل الجاف المقطوع ويشوي
بعدما يشوي يضاف الجزر المقطوعة على شكل طول اصبع ويطبخ حتى تصبح الجزر ناعم
يوضع الباربونيا مع الماء المغلي على خليط الجزري والبصلي, وفي الأحير يوضع الملح, ويغلى معها في الحرارة المتوسطة ١٠ دقائق
تقدم للخدمة دافئ أو بارداً

ملاحظة : في الوقع إن أكلات زيت الزيتون يبرد في داخل الطبخ