



كُلوا وأشربوا ولأنسرفوا (الأعراف ٣١)
بابو أنا بيذ المتصاص من وصفات الأكل

باربونية فاصوليا (زيت الزيتون)

Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi



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

- # يفصل باربونيا الجاف ويفسل جيداً، يوضع على الماء من الليلة وفي يوم التالي يغلى مع مائها
- # يوضع زيت الزيتون في القدر، يوضع حرارة المتوسطة، وعندما يشوى ويضاف بصل الجاف المقطوع وبشوئي
- # بعدما يشوى يضاف الجزر المقطوعة على شكل طول اصبع ويطبخ حتى تصبح الجزر ناعم
- # يوضع الباربونيا مع الماء المغلي على خليط الجزري والبصل، وفي الاخير يوضع الملح، وينقلب معها في الحرارة المتوسطة ١٠ دقائق
- # تقدم للخدمة دافئ أو بارداً

ملاحظة : في الواقع إن أكلات زيت الزيتون يبرد في داخل الطبق