Tarçınlı Barbunya

Tarçınlı Barbunya

2 su stəkanı quru barbunya
2 ədəd quru soğan
2 ədəd qırmızı bibər
2 ədəd pomidor
1 ədəd kök
1 çay qaşığı tarçın
1 ədəd kəsmə şəkəri
1 çay qaşığı duz
1,5 çay stəkanı zeytunyağı
Üzəri üçün:
4-5 budaq cəfəri

Bir gecə əvvəldən barbunya ayırd ediyər, yuyunar, qazana köçürülər. Üzərini 1,5 barmaq keçəcək qədər su qoyular.
Sabahısı günü qazan orta atəşə yerləşdirilər. Qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra ən az 20 dəqiqə qaynadılar.
Müddət sonunda barbunyanın yüzdə səksəni bişmiş olmalıdır.
Soğanlar yarım dairə şəklində doğranar, duzla boşalana qədər ovulur. Kök yarım dairə şəklində doğranar. Pomidorların qabıqları soyular, küp doğranar. Bibərlərin toxumları çıxarılar, iri doğranar.
Qaynamaqda olan barbunyaya soğan və kök birlikdə atılar. Kök yarım yumşalana qədər bişirilər.
Sonra bibər qatılar, 10 dəqiqə qədər bişirilər. Pomidor əlavə olunar, sous kimi olana qədər bişirilər.
Ən son tarçın, şəkər və zeytunyağı əlavə edilər. 10 dəqiqə sonra atəşdən alınar.
Qazanda yarım saat soyuduqdan sonra, xidmət qabına alınar. Üzərinə qıyılmış cəfəri səpilər.

Qeyd: Toz tarçın yerinə 10 santimetrlik çubuq tarçın da istifadə edilə bilər.