ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ



2 Su bardağı kuru barbunya
2 Adet havuç
2 Adet kuru soğan
1 Çorba kaşığı salça
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı tuz

Kuru barbunya ayıklanır, iyice yıkanır, akşamdan ıslatılır, ertesi günü ıslatma suyuyla haşlanır.
Bir tencereye zeytinyağı konur, orta ateşli ocağa konur, yağ biraz kızarınca, yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir ve kavrulur.
Soğan kavrulunca, 2 parmak eninde Çubuk şeklinde doğranmış havuçlar eklenir, havuç yumuşayana kadar pişirilir.
Soğanlı, havuçlu karışımın üzerine haşlama suyu ile birlikte barbunya katılır.
En son tuzu konur, birlikte orta ateşte 10 dakika kaynatılır.
Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.

Not: Zeytinyağlı yemekler genelde pişirilen kabın içinde soğutulur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 256 | Adı: Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:24