

Zeytinyağı Barbunya

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 8/10

Barbunya, havuç ve patatesle pişen, soğuk servis edilen zeytinyağı baklagil yemeği.

Malzemeler

- 500 gr Barbunya
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 2 adet Domates
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

1. Barbunyayı 10 dakika haşlayıp süzün.
2. Soğanı zeytinyağında 4 dakika kavurun.
3. Havuç, patates ve domatesi ekleyip 5 dakika pişirin.
4. Barbunya, su, şeker ve tuzu ekleyin.
5. Kısık ateşte barbunya yumuşayana kadar 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Barbunyayı tencerede 10 dakika haşlayıp suyunu süzün; yemeğin rengi daha açık kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve maydanozla soğuk servis edin.