

Zeytinyađlı Barbunya



Zeytinyađlı Barbunya Malzemeleri

500 gr. taze barbunya

1 adet sođan

1 adet havuç

2 adet patates

3 adet domates

1 diř sarımsak

2 yemek kaşığı domates salçası

3 su bardađı su

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Düdüklü tencereye zeytinyağını ekleyin ve ısınınca soğanları ekleyip yumuşatın, havucu ekleyin kavurun, patatesi ekleyin kavurmaya devam edin.

Sarımsağı ekleyip çevirin ve ardından barbunyayı ekleyin.

Salçayı ve 2 adet domatesi ekleyin salçanın kokusu çıkana kadar kavurun.

Su, şeker, tuz ve karabiberi ekleyip, düdüklünün kapağını kapatıp 12-15 dakika pişirin.

Süre bütüncce kapağını açın ve 1 adet domatesi ekleyin ve dinlendirin.

