

Taze Barbunya Yemegi

Malzemeler

1 kg taze barbunya
6 yemek kasigi zeytin yagi
1 orta boy sogan
2 sivri biber
1 orta boy domates
1 yemek kasigi biber ve domates salcasi karisik
2 cay kasigi tuz
Yarim cay kasigi seker
Tencerede barbunyalarin uzerini 1 parmak gececek kadar sicak su

Yapilisi

Once kabuklarindan ayirdigimiz barbunyalari kara suyunun cikmasi icin 5 dakika makarna gibi haslayip suzelim. Yemeklik kucuk dogradigimiz sogani, biberleri zeytinyaginda rengi donup kokusu cikana kadar iyice kavuralim.Ardindan kabuklarini soyup kucuk dogradigimiz domatesi ve salcayi ekleyip 1-2 dakika kadar cevirelim.Son olarak haslayip suzdugumuz barbunyalari ilave edip 5 dakika kavuralim.Uzerini 1 parmak gececek kadar sicak su , tuz ve sekeri ekleyip kisik ateste pisirelim. AFIYET OLSUN:)