

Zeytinyagli Barbunya

Malzemeler

400 gr. barbunya
1 adet havuc
1 adet patates
2 adet domates
1 adet soğan
1 yemek kasigi salca
350 ml. su
1/2 adet limonun suyu
2 yemek kasigi zeytinyagi
Tuz ve karabiber

Yapilisi

Sogani soyup kucuk kupler halinde dograyin. Barbunyayi ayiklayin.
Havucu kaziyin. Patatesleri soyun. Her ikisini de kucuk kupler halinde dograyin ve tencereye zeytinyagini koyun; isininca soğanlari ekleyin ve pembelesinceye kadar kavurun. Havuc ve patatesleri tencereye ekleyin. Salcayi ve rendelediginiz domatesleri ilave edin ve biraz daha kavurmaya devam edin. Barbunya, limon suyu, su, tuz ve karabiberi katip tencerenin agzini kapatın ve 15 dk pisirin sonra tencereyi acin barbunyayi servis tabagina alabilirsiniz
(pisirme islemi duduklu tencerede ve taze barbunya oldugu icin 15 dk dir. kuru barbunyayi 18 dk pisirin)