ZEYTÝNYAÐLI BARBUNYA FASÜLYE

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/1/10

MALZEMELER:
1- 300gr.barbunya fasulye
2- 1 havuç
3- 1 patates
4- 1 soðan
5- 2 kesme þeker
6- 1çay bardaðý zeytinyaðý
7- 5-6 diþ sarýmsak
8- 2-3 yeþil biber
9- 1 tatlý kaþýðý domates salçasý
10- 1 orta boy domates,
11- karabiber, nane, maydanoz
YAPILIÞI:Fasulyeyi aksamdan tuzlu saya koy,sabah bir taþým haþla ,suyunu dök.havuç ve patatesi soy ve küp seklinde kes.soðaný ince doðra,tencereye yaðý koy,ýsýt,soðaný ilave et, hafif sararýncaya kadar kavur,patates ve havucu ilave et,biraz daha kavur salçayý koy,sýcak su,tuz,þeker ve fasulye ilave et ve piþir. Bir tabaða biberleri 2cm.kadar büyüklükte kes,maydanozlarý ince kýy,domatesi soy ve küp þeklinde doðra,sarýmsaðý ez veya doðra, nane, karabiber ekle ve harmanla, tam piþmek üzere olan fasulyeye ekle, 1-2 dakika piþir (tencerede çok az su kalmýþ olsun) ve ocaðý kapat.Soðuduktan sonra servis yap.
Not:Maydanozu yemeðin içine deðil de servis sýrasýnda tabaðýn kenarýna koyabilirsin.