TARÇINLI BARBUNYA

2 su bardağı kuru barbunya
2 adet kuru soğan
2 adet kırmızı biber
2 adet domates
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet kesme şekeri
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı zeytinyağı
Üzeri için:
4-5 dal maydanoz

Bir gece önceden barbunya ayıklanır, yıkanır, tencereye aktarılır. Üzerini 1,5 parmak geçecek kadar su konur.
Ertesi günü tencere orta ateşe yerleştirilir. Kaynama noktasına geldikten sonra en az 20 dakika haşlanır.
Süre sonunda barbunyanın yüzde sekseni pişmiş olmalıdır.
Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, tuzla gevşeyene kadar ovulur. Havuç yarım daire şeklinde doğranır.Domateslerin kabukları soyulur, küp doğranır. Biberlerin tohumları çıkarılır, iri doğranır.
Kaynamakta olan barbunyaya soğan ve havuç birlikte atılır. Havuç yarım yumuşayana kadar pişirilir.
Sonra biber katılır, 10 dakika kadar pişirilir. Domates eklenir, salça gibi olana kadar pişirilir.
En son tarçın, şeker ve zeytinyağı ilave edilir. 10 dakika sonra ateşten alınır.
Tencerede yarım saat soğuduktan sonra, servis tabağına alınır. Üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Not: Toz tarçın yerine 10 santimlik çubuk tarçın da kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1358 | Adı: Tarçınlı Barbunya | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 12:19