



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ARAKA (BARTIN)

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

500 gr. Araka
100 gr. Kuru Soğan Küp doğranmış
60 gr. Taze Kırmızı biber Doğranmış
50 gr. Havuç Yuvarlak Dilimlenmiş
30 gr. Domates Salçası
30 gr. Ayçiçek Yağı
5 gr. Tuz
300 gr. Su

Arakaların kılçıklarını ayıklayınız. Tencereye sıvı yağ koyarak soğan, havuç ve kırmızı biberi kavurunuz. Salça ilave edip kavrulma işlemine devam ediniz. Bezelyeleri eklenip suyu koyunuz. Kaynamaya başladıktan sonra üzerinde oluşan köpükleri alınız. Tuz ekleyiniz. 15 dakika sonra ocaktan alınıp servis edebilirsiniz.

