



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ARPACIK SOĞANLI BARBUNYA FASULYESİ

1 kutu Tukaş Haşlanmış Barbunya  
200 g Tukaş Taze Fasulye  
250 g arpacık soğan  
4 diş sarımsak  
3 havuç  
25 g tereyağı  
1 su bardağı sıcak su  
1 çay kaşığı kimyon  
1 çay kaşığı pulbiber  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
2 dal maydanoz  
Tuz

Soğanları soyun. Sarımsakları soyup, kıyın. Maydanozu temizleyip, dilimleyin.

Tereyağını tencerede eritip, soğan ve sarımsağı hafif soteleyin. Havuç, şeker, kimyon, limon suyu ve tuzu ekleyip, 2-3 dakika kavurun.

Sıcak suyu ilave edip, tencerenin kapağını kapatın ve havuçlar yumuşayınca kadar kısık ateşte pişirin.

Barbunya ve taze fasulyeleri de ekleyip, birkaç dakika daha pişirin.

Üzerine maydanoz ve pulbiber serpin.

Dilerseniz, Tukaş Kornişon Turşusu ile bu yemeği servis yapabilirsiniz.