



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BARBUNYA KAVURMASI

4 kişilik

500 gr. barbunya fasulyesi

1 çay bardağı zeytinyağı

3 adet soğan (piyaz doğranmış)

6-7 diş sarımsak (küçük küp doğranmış)

Tuz (arzu edilen miktarda)

Barbunyaların üzerine çıkıncaya kadar su koyun, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıttıktan sonra ateşi kısın ve 15 dakika daha pişirip, süzün. Isıtılmış yağda soğanları karıştırarak yaklaşık 5 dakika soteleyin. Sarımsakları ilave edin, karıştırmaya devam ederek 1 dakika daha soteleyin. Fasulyeleri ekleyin, karıştırmaya devam ederek fasulyeler hafif ezilinceye kadar pişirin. Tuz serpip, servis yapın.

[ML® Barbunya Pilaki için tıklayın](#)