



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA YEMEĞİ

2 su bardağı barbunya
1 litre sıcak su
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı salça
1 adet orta boy patates
1 adet ortaboy havuç
1 büyük baş soğan
2-3 diş sarımsak
1 çay kaşığı tepeleme kırmızı toz biber
1,5 litre sıcak su
1 çay bardağı sıyı yağ
1 çay kaşığı tuz

Bir gece önceden barbunyalari ayıklayıp yıkayın. 1 litre ılık suyun içine, tuz ve şekerini karıştırın ve barbunyalari geceden bu suyun içinde ıslatın. Soğanlari yemeklik doğrayın. Patatesi ve havucu temizleyip fındık büyüklüğünde doğrayalım. Dödüklü tencereyi ocağa alın ve tencereye önce yağı koyun, soğan, patates ve havuçlari kavuralım. Ayrı bir yerde sıcak suyunuzu hazırlayın. Salçayıda ilave edin.Beraberce 3-4 dakika kadar kavurun. Fasulyeleri, tuzunu, kırmızıbiberini, doğaranmış sarımsaklari ilave edip, 2-3 kez daha karıştırın. Daha sonra sıcak suyunu koyun. Karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın .Dödüğü çalana kadar orta harareetli ateşte, daha sonrasında ise kısık ateşte 35 dakika kadar pişirin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra kapağını açın ve suyunu kontrol edin. Eğer suyu biraz fazla ise kapağı açık vaziyette çok az daha kaynatın. Eğer suyu az ise yeterince kaynar su ilave edip 5 dakika kadar daha pişirin. Sıcak olarak servis edin.