



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BARBUNYALI KANEPE

Yarım kilo Barbunya  
1 tatlı kaşığı Şeker  
1 Soğan  
1 Havuç  
1/2 çay bardağı Sıvı Yağ  
8-10 dilim Ekmek  
Biraz Taze Soğan  
1/2 demet Dereotu  
biraz tuz, kırmızı pulbiber

Barbunyalari kabuklarından çıkarıp, yıkayalım. Bu arada, soğanı ve havucu doğrayıp, yarım çay bardağı sıvıyağda soteleyelim. Birkaç dakika sonra süzölmüş barbunyalari ekleyelim. Üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ilave edelim. 1 tatlı kaşığı tozşekeri katıp, tuzunu ayarlayalım. Barbunyalari yumuşayana dek haşlayalım. Arada bir suyunu kontrol edip, su katmak gerektiğinde sıcak su ekleyelim. Barbunyalari iyice yumuşadığında ateşten alalım. Soğutup blender veya robot yardımı ile püre haline getirelim. 10 dilim ekmeğe barbunyalı püreyi pay edip, bolca surelim.Üstüne ince doğranmış taze soğanın yeşil kısımlarını ve dereotunu serpelim. Pul biber de serpip servis yapalım.