



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ BARBUNYA

1/2 kg kuru barbunya
3 adet domates
3 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
200 gram ceviz
2 dilim ekmek içi
Kırmızıbiber, tuz

Barbunyayı akşamdan suya koyun. Sabahleyin suyunu süzün. Domatesleri doğrayıp pişirin. 3 su bardağı su ve barbunyayı koyarak 30 dakika pişirin. Pişen barbunyayı süzgeçten geçirin ve servis tabağına alın. Suyunu, ceviz, sarımsak, ekmek içi ve tuzla robottan geçirin, barbunyanın üzerine dökün. Zeytinyağında yakılmış pul biberle servis yapın.