



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BARBUNYA

<https://migros.com.tr>

8 adet barbunya
1 adet soğna
2 adet dolmalık biber
4 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet defne yaprağı
1 demet dereotu
Tuz

1. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarıp doğrayın.
2. Barbunyaların pullarını kazıyıp, içini temizleyin. Suyla yıkayın.
3. Soğanları ve biberleri küp küp doğrayın.
4. Bir tencerede soğanları tereyağında kavurun. Biberleri ekleyip birkaç defa karıştırdıktan sonra domates, defne yaprağı ve tuzu ekleyip yaklaşık 5 dakika pişirin.
5. Ocaktan alıp, üzerine dereotu ilave edip, karıştırın.
6. Barbunyaları fırın tepsisine dizin. Hazırlanan domates sosunu üzerlerine dökün.
7. Önceden ısıtılmış orta dereceli fırında 20-25 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.

