



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA BARBUNYA FASULYESİ

4 Su bardağı barbunya fasulye
1/2 Çay kaşığı kırmızı biber
2 Büyük baş soğan, kıyılmış
2 Çorba kaşığı pekmez yada şeker
2 Çorba kaşığı domates salçası
2 Çorba kaşığı sirke yada turşu suyu
1/2 Çay kaşığı tarçın
Tuz

Barbunyalar ayıklanır, diğer malzeme ile karıştırılır. Hatif ısıllı fırında yada ocakta gerektiği kadar su eklenerek 4 - 5 saat pişirilir. Ufak doğranmış ve sote edilmiş sosisle servis yapılırsa çok lezzetli olur.