



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BARBUNYA

- 300 g barbunya
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4~5 diş sarımsak
- 1 kırmızı kapa biberi
- 1 yeşil biber
- 7~8 kestane mantarı
- 5~6 yaprak pazı
- 100 g rendelenmiş kaşar peyniri
- 4~5 dal maydanoz

Barbunyayı hafif diri kalacak şekilde haşlayıp suyunu süzün. Piyazlık doğradığınız soğanları zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Ezdiğiniz sarımsak, küp doğradığınız biberler, süzdüğünüz barbunya ve mantarları ilave edip 7-8 dakika daha soteleyin. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Pazı yapraklarını sıcak suya batırıp hafif yumuşatın ve hafif yağladığınız bir fırın kabının tabanına kenarlarından sarkacak şekilde yerleştirin. ılınan barbunya harca kaşar peyniri ve ince kıydığınız maydanozları ilave edip karıştırın. Barbunya harcı pazı yapraklarının üzerine alın ve sarkan yapraklar ile üzerini kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

