



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

Malzeme :

- 2 bardak kuru barbunya,
- 1 çay bardağı zeytinyağı,
- 1 adet havuç,
- 2 adet soğan,
- 3-4 diş sarımsak,
- 1 adet kuru sivri kırmızı biber,
- 1 kaşık domates salçası,
- tuz,
- maydanoz,
- 1 kaşık şeker.

Yapılışı:

- 1- Bir tencereye zeytinyağını, ufak parçalara doğranmış soğanı, kabukları kazınmış 4'e bölüp birer cm. verev parçalara doğranmış havucu kırmızı biberi koyup hafifçe öldürünüz.
- 2- Sonra sulandırılmış salçayı koyup 1-2 de bununla karıştırınız.
- 3- 5-6 bardak su koyup kaynatınız.
- 4- Akşamdan ıslatılmış barbunyaları yıkayıp suya ilave ediniz.
- 5- Orta hararetili ateş üzerinde barbunyalar yumuşayınca kadar pişiriniz,
- 6- Barbunyalar biraz yumuşayınca tuzunu koyunuz.
- 7- Yüze yüz suyu kalınca ateşten alınız.
- 8- Servis tabağına boşaltıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.
- 9- Soğuk olarak servis yapınız.

[ML® Tarçanlı Barbunya için tıklayın](#)