



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KURU BARBUNYA

500 gr. kuru barbunya
300 gr. kuşbaşı dana eti
5 çorba kaşığı sadeyağ
3 baş soğan
1 adet acı küçük kırmızı biber
2 çorba kaşığı salça
4-5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
3 su bardağı et suyu
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Barbunyalari bir gün önceden suda bekletiniz. Bekleyen barbunyalari sudan süzüp, tuzlu suda haşlayınız. Bir taşım kaynatıp suyunu süzünüz. Öte yandan bir tencereye sadeyağ ve halka halka doğranmış soğanları koyup, soğanlar sararınca kadar kavurunuz. Soğanlar sararınca küçük kuşbaşı doğranmış etleri ilave ediniz. Etler suyunu sulanıp çekince, sulandırılmış salçaları ekleyip, karıştırınız. İki el karıştırdıktan sonra haşlanmış barbunyalari ilave ediniz. Tuzunu, biberini küçük kırmızı biberi parçalamadan (Parçalarsanız çok acı olabilir) sarımsakları bütün olarak ekleyiniz. Üzerine sıcak et suyunu veya et suyu tabletinden yaptığınız suyu döküp, barbunyalari iyice yumuşayınca kadar pişiriniz. Eğer barbunyanın cinsi çok su çekiyorsa biraz sıcak su ilave ediniz. Çünkü bu yemek sulu olmalıdır. Su ilave edince tekrar tuzunu, biberini kontrol ediniz. Sıcak sıcak, kaşıkla yemek üzere ikram ediniz.