



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜRCÜ BARBUNYA FASULYA

1 kilo barbunya fasulye
1 demet maydonoz
3 tane pırasa sapları
Yarım demet kinzi
Yarım demet taze nane kuruda olabilir
5 diş sarımsak
Acı biber ya da pul biber
Erik ekşisi ya da nar ekşisi

Akşamdan ıslatılan barbunyayı ateşe koyup pişirelim. Bu arada maydonoz, pırasa, kinzi ve naneyi ince ince keselim. sarmısığıda ince ince keselim.

Barbunya pişince suyu azaldıysa sıcak su katarak kıvamını ayarlıyalım katı olmasın hafif sulu olsun tadı suyunda olduğu için daha güzel olur.

Kesilen malzemeleri üzerine dökelim biberini ekleyelim 5 dakika hepsini kaynatalım varsa ekşi katalım olmasada olur.

[ML® Gürcü Tatlısı için tıklayın](#)
