



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GÜVEÇTE BARBUNYA FASULYESİ

250 gr kuru barbunya fasulyesi (önceden suda ıslatılmış; sonra haşlanmış ve suyu süzölmüş)  
1 büyük soğan (ince kıyılmış)  
2 diş sarımsak (dövmüş)  
1 büyük kırmızı dolmalık biber ( sapı ve tohumları çıkarılıp, ince ince dilimlenmiş)  
4 kereviz sapı (temizlenip 2,5 cm. boyunda parçalara ayrılmış)  
250 gr domates (kabuğu soyulup çekirdekleri ayıklanarak doğranmış)  
1 defne yaprağı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)  
2 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)  
Baharat torbası:  
4 sap maydanoz  
1 defne yaprağı  
çok az kekik

Büyük bir güveçte iki çorba kaşığı tereyağı eriterek soğan, sarımsak, kırmızı dolmalık biber ve kereviz sapını orta ateşte 8-10 dakika, ara sıra karıştırarak, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz. Domates, defne yaprağı, baharat torbası, tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırınız. Güvecin kapağını kapayıp ateşin altını kısınız, karışımı 30 dakika hafif ateşe pişiriniz. Barbunya fasulyelerini maydanoz ve yeşil soğanları ekleyip, güvecin kapağını tekrar kapatarak 15 dakika daha pişiriniz. Yemeği güveçte masaya getirip, servis ediniz.

Not: Sote edilmiş patatesle servis edilebilir.