



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVUÇLU BARBUNYA EZMESİ

2 su bardağı kuru barbunya

2 adet havuç

2 adet soğan

1 tatlı kaşığı kimyon

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Maydanoz

Barbunya akşamdan ıslatılır. Ertesi gün düdüklüye aktarılır, kaba doğranmış havuç, soğan, tuz, kimyon ve örtecek kadar su konur. Kapağı kapatılır, 15 dakika haşlanır. Sıcakken blenderden geçirilerek ezilir. Zeytinyağı eklenir, karıştırılır. Servis tabağına konur, kıyılmış maydanozla süslenir.