



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI TAZE BARBUNYA

### MALZEMESİ

2 kilo taze barbunya  
200 gr. kıyma  
3 adet soğan  
3 adet domates  
5 adet dolmalık biber  
4 kaşık margarin  
6 bardak su  
tuz, karabiber

### YAPILIŞI

Kabuklu olarak aldığınız barbunyanın içlerini çıkarıp yıkayarak bir kaba koyunuz. Tencerenin içinde margarin yağı ve çentilmiş üç baş soğanı hafifçe sarartınız. Soğanların üzerine kıymayı ilâve edip bir müddet beraber kavurunuz. Üzerine kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış domatesler ile çekirdekleri çıkarılmış biberleri ilâve ediniz. Birkaç defa karıştırınız. Bunların içine bir kenarda durmakta olan fasulyeleri de koyup iyice pişiriniz. Pişince tabaklara alıp sıcak sıcak servis yapınız.