



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BARBUNYA PİYAZI

1 su bardağı kuru barbunya
2 adet kuru soğan
15-20 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı zeytinyağı
5 çorba kaşığı elma sirkesi

Barbunya akşamdan ıslatılır. Ertesi günü ıslatma suyu dökülür, yeni suyla birlikte yumuşayana kadar haşlanır. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, üzerine sumak ve tuz eklenir, canlılığı gidene kadar ovulur. Üzerine haşlanmış, suyu süzölmüş barbunya, kıyılmış maydanoz, sirke ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır, servise sunulur.