



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI BARBUNYA

Yarım kg barbunya  
1 demet pazı  
250 gr kıyma  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
Yarım orba kaşığı salça  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz

Barbunya akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Soğan entilir, sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve ince kıyılmış sarımsak katılır. 1-2 dakika kavurduktan sonra kıyılmış pazı konur. Pazı solunca haşlanmış, suyu süzülmüş barbunya katılır, tuz serpilir. Kapak kapatılır, 25 dakika pişirilir.