



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAKLI KURU BARBUNYA

2 su bardağı kuru barbunya  
8 diş sarımsak  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 adet kesme şeker  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
Maydanoz

Barbunya düdüklü tencerede yumuşayana kadar haşlanır. Suyu süzülür. Sarımsaklar ince kıyılır. Tencereye aktarılır, zeytinyağı ilave edilir. Bir iki dakika çevirdikten sonra barbunya, şeker, tuz ve 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Ilık olarak servis yapılırken üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.