



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.
