



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KURU BARBUNYA

Malzemeler:

2 su bardağı kuru barbunya

Yarım kg sosis

1 adet kuru soğan

1 çay bardağı sıvı yağ

1 çorba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı su

Yapımı:

Barbunya akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine daire şeklinde doğranmış sosis ve salça katılır. 10 dakika sonra suyu süzölmüş barbunya, tuz ve karabiber eklenir. Sıcak su da konduktan sonra orta ateşte kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.