



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUCUKLU BARBUNYA FASULYE

1,5 kg taze barbunya
1 büyük boy kuru soğan
150-200 gr sucuk
1-2 diş sarımsak
1 adet acı cuşka biber
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1/2 paket margarin
2 adet kırmızı çarliston
Tuz
karabiber

Barbunyalari ayıklayıp, yıkadıktan sonra yeterince su ilavesi ile haşlayıp, süzelim.

İnce ince kıydığımız kuru soğanı yağda pembeleştirip, içine kuşbaşı şeklinde doğradığımız sucukları ilave edip 2-3 dakika daha kavuralım.

Çekirdeklerini çıkartıp kibrit çöpü şeklinde kestiğimiz kırmızı biberleri de ilave edip 1 dakika daha kavuralım. Domates salçası, biber salçası ve sarımsağı da katıp biraz daha pişirdikten sonra barbunyalari ve yeterince baharatını da katıp son bir kere daha karıştırdıktan sonra suyunu verip pişirelim.

Not: İsteyenler 1-2 adet acı kırmızı biberi bütün olarak atabilirler.