



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUMAKLI ACILI BARBUNYA

- 50 Gr Sana Klasik
- 1 Aldığı kadar karabiber
- 2 Aldığı kadar dolmalık sarı biber
- 2 Adet soğan
- 1 Aldığı kadar sumak
- 1 Aldığı kadar tuz
- 2 Adet sivri biber
- 1 Kg. Barbunya
- 2 Adet KESME ŞEKER
- 3 Adet sarımsak
- 1 Aldığı kadar kırmızı toz biber
- 1 Aldığı kadar susam
- 1 Aldığı kadar Kırmızıbiber

Barbunyaları ayıklayıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. Şekerleri ilave edip yumuşayınca kadar haşlayın. Soğanı piyazlık doğrayıp SANA MARGARİN'de pembeleşinceye kadar kavurun. Sarımsağı ince dilimleyip ekleyin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip şerit halinde doğrayın ve soğanlara ekleyerek soteleyin. Haşlanmış barbunya ve baharatları ekleyip birkaç dakika daha pişirin. Servis tabağına alın ve üzerine kavrulmuş susam serpiştirerek servis yapın.