



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARATORLU BARBUNYA

Ayşe Tüter

1 Kg Barbunya
2 adet soğan (piyazlık doğranmış)
2 adet domates
2 adet kesme şeker
tuz
1 adet Yeşil biber
1 çay bardağı YONCA ayçiçek yağı
2 diş sarımsak
Tarator
1 su bardağı galete unu
2 diş sarımsak
1 su bardağı dövülmüş ceviz
2 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı YONCA ayçiçek yağı
2 su bardağı süzme yoğurt
Maydanoz
Kırmızı pul biber

Barbunya haşlanır, süzülür. Soğan tencerede yağla kavrulur domates şeker tuz sarımsak ilave edilir, sotelenir barbunya ve üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilavesi ile yağınla kalana kadar pişirilir. Soğuyunca servis tabağına alın, bir kapta galete unu ceviz, dövülmüş sarımsak, sirke, ayçiçek yağı ve yoğurdu iyice karıştırın. Barbunyanın üstünü bu karışımla tamamen kapatın. Bol maydanoz ve kırmızı biber serpererek servis yapın.