



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

Malzemeler:

2 su bardağı kuru barbunya
2 adet soğan
1 adet patates
1 adet havuç
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet domates
1 yemek kaşığı salça
Tuz

Hazırlanışı:

Barbunyayı akşamdan ılık su ile ıslatın. Ertesi gün süzüp sıcak su koyarak haşlayın. Tekrar süzüp üzerine soğuk su gezdirip yıkayın (Renginin daha açık olması için). Soğanı ince ince kıyın. Patates ve havucu minik küpler halinde doğrayın, domatesi rendeleyin. Zeytinyağını tencerede kızdırıp, soğanları biraz kavurun. Patates ve havucu ekleyip 1-2 çevirin. Salça ve domates rendesi ile biraz kavurup barbunyalari katın. Yeteri kadar tuz ekleyip üzerine 1 çay bardağı sıcak su ekleyip pişirin. Suyunu çeken yemeği servis tabağına alıp soğuyunca servis yapın.

[ML® Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi için tıklayın](#)