



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI KURU BARBUNYA

2 su bardağı kuru barbunya  
2 havuç  
1 kereviz  
2 soğan  
1 baş sarımsak  
Yarım kaşık salça  
Yarım demet maydanoz  
1 ay kaşığı şeker  
2 ay kaşığı tuz

Barbunya akşamdan ayıklanıp yıkanır. Bol su ile ıslatılır. Ertesi gün bir taşım kaynatılarak haşlanır ve suyu süzölür.

Havuç, kereviz, soğan, sarımsak küçük doğranır.

Hepsi zeytinyağı ile sararıncaya kadar kavrulur.

Salça konur; birkaç kere karıştırılır.

Haşlanıp süzölmüş barbunya, şeker tuz ve su konur (1,5- 2 bardak). Yavaş yavaş pişirilir.

Kapak aralanarak soğutulur. Servis tabağına alınıp maydanoz yaprakları ile süslenir.