



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA

1 Kg. Taze barbunya
1 Orta boy havuç veya patates
1/2 Su bardağı zeytinyağı
2 Yeşil biber
2 Orta boy soğan
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Orta boy domates
2 Çay kaşığı şeker
2 Diş sarımsak
8-10 Dal maydanoz

Tencereye 4 su bardağı su koyup kaynatınız. İnce kıyılmış soğan, kabuğu soyularak doğranmış domates, biber, yağ ve ayıklanmış barbunyayı ilave edip 1/2 saat pişiriniz. Fındık büyüklüğünde doğranmış havucu katıp hafif hararetli ısıda sebzeler yumuşayınca kadar pişiriniz. Servis tabağına boşaltıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.

[ML® Zeytinyağlı Kuru Fasulye için tıklayın](#)
