



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI TAZE İÇ BARBUNYA

1 kilo taze barbunya içi
250 gram domates
Yarım bardak zeytinyağı
1 adet havuç
2 baş soğan
Yeteri kadar tuz

Bir kap içinde ince kesilmiş soğan, havuç, zeytinyağda öldürülür. Domates, üç bardak su koyarak kaynatılır. Temizlenmiş iç barbunya bol suda yirmi dakika kaynatıp süzülerek hazırladığımız harç içine konur ve orta ateşte pişirilir.

[ML® Tarçınlı Barbunya için tıklayın](#)