



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAGİL TÜRLÜSÜ

MALZEMELER

1 Çay Fincanı Kurufasulye
1 Çay Fincanı Barbunya
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Soğan
2 Diş Sarmısak
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
2-3 Domates
1 Limon Suyu
1 Su Bardağı Su
Bir Tutam Kırmızıbiber
1 Tatlı Kaşığı Kimyon
1 Çay Kaşığı Karabiber
4-5 Dal Maydanoz
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Fasulye ve barbunyayı bir gece soğuk suda bekletip süzün. Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ilave ederek yüksek ateşte 10 dakika kadar kaynatın.

Soğanı ince ince kıyın, sarımsağı ezin. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Sıvıyağı derin bir tencerede kızdırıp soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Baharatları ve salçayı ekleyip kavurun. Limon suyu, domates, 1 su bardağı su ve tuz ilave edin.

Kaynayınca fasulye ve barbunyayı ekleyin. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte 30-40 dakika pişirin. Fasulye yumuşayıp suyunu çekince ateşten alın. Kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.