



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA ÇORBASI

2 su bardağı barbunya
Yeteri kadar su
2 adet soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 orba kaşığı tereyağı
1 adet kesme şeker
2 dal taze soğan
Tuz
Karabiber

Barbunyayı bir tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su koyup ocağa oturtun. Kaynamaya başladıktan 2 dakika sonra ocağın altını kapatın ve üzerine 1 su bardağı soğuk su katıp, kapağını rtn (bu işlem barbunyanın gazını giderecektir). Suyunu süzüp, üzerine yeniden 5 su bardağı soğuk su koyun. İri doğranmış soğan, salça, tereyağı, kesme şeker, tuz ve karabiber katıp haşlayın. Haşlanmış barbunyalardan 2 çorba kaşığını kenara alın ve kalanını suyuyla birlikte blenderden geçirin. Yeniden tencereye alın. Eğer koyu ise arzuunuza göre sıcak su katarak açın ve bir-iki taşım kaynatın. Daha sonra çorbayı kaselere paylaştırıp, üzerine ince kıyılmış taze soğan ve ayırdığınız barbunyayı koyup servis yapın.

