



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA ÇORBASI

7 yemek kasigi tarhana
2 adet sivri biber
½ demet dereotu
½ su bardagi barbunya fasulyesi
2 dis sarmisak
3 yemek kayigi tereyağ
1 yemek kasigi tuzot
1 çay kasigi toz kirmizibiber

Barbunyayi aksamdan ıslatip haslayin. Süzün. Tarhanayi tencereye alın. Üzerine 4 su bardagi su ekleyin. Biberleri ince kiyip katin. 1 yemek kasigi tereyağı ekleyip devamlı karistirarak pisirin. Kiyilmis dereotu, fasulyeler ve ezilmis sarmisaklari ilave edin. Tuz katin. Kalan yagi tavada kızdirip toz biberi ekleyin. Çorbanin üzerine gezdirin