



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BARBUNYA ÇORBASI

1 su bardağı barbunya  
200 gram parça et  
1 çay bardağı mısır  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 soğan  
Tuz  
Karabiber

Barbunyayı akşamdan ıslatın. Tencereye eti ve ıslatılmış barbunyayı alıp yumuşayınca kadar birlikte haşlayın. Soğanı tereyağında 5 dakika kavurun. Haşlanmış barbunya ve et üzerine döküp karıştırın. İçine mısırı ve baharatları da ekleyip 1 saat kısık ateşte pişirip çorbayı hazırlayın.