



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA EZME ÇORBASI

Necip Usta

250 gram kuru barbunya fasulyesi
2 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı dolusu yağ
1 çorba kaşığı tuz
3 litre et suyu
2 çorba kaşığı tepeleme yağ (80 gram)
2 kahve fincanı un (60 gram)

- 1) Barbunyayı temizleyip akşamdan bol suda ıslayınız. Sabah yıkayıp bir süzgece çıkarınız.
- 2) Soğanları temizleyip piyaz biçimi doğrayınız, sonra tencereye 1 kaşık yağ koyup kızdırarak soğanları ilâve edip 2 dakika kavurarak barbunyaları da ilâve ettikten sonra 1 dakika daha karıştırarak et suyunu ve tuzunu ilâve ediniz.
- 3) Orta ateşte kaynatarak 1,5 saat pişirip ateşten alınız ve bir süzgeçten veya bir püre makinesinden tamamen geçiriniz.
- 4) Başka bir tencereye yağı koyup unu da ilâve ederek bir çırpma teliyle orta ateşte 4 dakika sararıncaya kadar kavurup barbunyalı suyu ilâve ediniz ve 2 dakika kaynatıp kızarmış ekmekle servis yapınız.