



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA KONSERVESİ

2 kg için
2 kg'lık kavanoz
2 kg barbunya
Su

Barbunyaların içini çıkarın. 1 litre suyu tencerede kaynatın. Barbunyaları ilave edin. 4 dakika kaynatın. Barbunya tanelerini suyun içinden delikli kepçeyle çıkarın. Kavanozlara doldurun. Barbunyaları haşladığınız su ılındıktan sonra kavanozlara doldurun. Kavanozların kapağını sıkıca kapatın. Tersyüz edin. tçi su dolu bir tencereye, kapaklar altta kalacak şekilde yerleştirin. 1 saat kaynatın. Suyun içinden çıkarın. Kavanozlar soğuyana dek bekletin. Serin bir yerde tüketeteceğiniz güne dek bekletin.