



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA SALATASI

- 1 su bardağı barbunya
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 dal taze soğan
- 2 adet kornişon turşu
- 3 yemek kaşığı konserve mısır
- Yarım demet dereotu
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet limon suyu
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi

Margarini bir tencereye alıp kızdırın. İncecik yemeklik doğradığınız kuru soğanı bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak soğanlar hafifçe sararınca kadar kavurup havucu ilave edip soteleyin. Önceden haşladığımız süzölmüş barbunyayı da tencereye aktarın. Üzerine toz şekeri, tuzu ve 2 su bardağı sıcak suyu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte barbunyalar yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirip soğutun. Bir çukur kaptaki soğumuş taze barbunya, mısır, biberler, taze soğan, maydanoz, kornişon turşu ve dereotunu karıştırın. Ayrıca sos malzemelerini ayrı bir kaptaki karıştırın ve salatanın üzerine gezdirin.

