



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA SALATASI

Salatayı yapmadan öncesinde barbunyalari tercihe göre en az 12 saat su içerisinde bekletin.

Barbunyalari tencereye alın ve bol su içerisinde yaklaşık 45 dakika haşlayın.

Haşlanmış olan barbunyalarin suyunu süzün ve soğuk su ile tekrar yıkayıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Kırmızı biber ve kornişon turşusunu küp küp olacak şekilde dilimleyin.

Soğumuş olan barbunyalari bir kase içerisinde alın ve dilimlediğiniz kırmızı biber ve kornişon turşusunu içine ekleyin.

Yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu da ekleyin.

Son olarak üzerine tuz, karabiber, nar ekşisi, yarım limon suyunu ve zeytinyağını ilave edin.

Tercihinize göre sıcaklığında ya da soğuk olarak tüketebilirsiniz.

