



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA TİRİDİ

1 su bardağı kuru barbunya
1 adet kuru soğan
250 gr kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet bayat ekmek

Bayat ekmek dilimlenir, fırın kabına konur ve 190 derece fırında biraz pembeleştirilir. Barbunya düdüklüde haşlanır. Soğan doğranır, tereyağında pembeleştirilir. Kıyma ve salça eklenir, 10 dakika kavrulur. Sonra 2 su bardağı sıcak su katılır, tuz eklenir, bir taşım pişirilir. Ocaktan alınır, 10 dakika dinlendirildikten sonra ekmeklerin üzerine gezdirilir.