



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI KANEPE

Yarım kilo Barbunya
1 tatlı kaşığı Şeker
1 Soğan
1 Havuç
1/2 çay bardağı Sıvı Yağ
8-10 dilim Ekmek
Biraz Taze Soğan
1/2 demet Dereotu
biraz tuz, kırmızı pulbiber

Barbunyaları kabuklarından çıkarıp, yıkayalım. Bu arada, soğanı ve havucu doğrayıp, yarım çay bardağı sıvıyağda soteleyelim. Birkaç dakika sonra süzölmüş barbunyaları ekleyelim. Üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ilave edelim. 1 tatlı kaşığı tozşekerini katıp, tuzunu ayarlayalım. Barbunyalar yumuşayana dek haşlayalım. Arada bir suyunu kontrol edip, su katmak gerektiğinde sıcak su ekleyelim. Barbunyalar iyice yumuşadığında ateşten alalım. Soğutup blender veya robot yardımı ile püre haline getirelim. 10 dilim ekmeğe barbunyalı püreyi pay edip, bolca surelim.Üstüne ince doğranmış taze soğanın yeşil kısımlarını ve dereotunu serpelim. Pul biber de serpip servis yapalım.