



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI PATATES MUSAKKASI

6 adet orta boy patates
250 gr kıyma
1 adet soğan
1 ay bardağı kuru barbunya
1 orba kaşığı salça
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Barbunya haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ince entilir, sıvıyağda kavrulur. Kıyma ve salça eklenir. 10 dakika kavrulur, tuz ve barbunya ilave edilir. Patatesler soyulur, küp doğranır, bir tencereye konur. Üzerine barbunyalı harç ve 1,5 su bardağı su konur. Kapak kapatılır. Orta ateşte 35-40 dakika pişirilir.