



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYALI TAVUK

Yarım kg tavuk kuşbaşı
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı kuru barbunya
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı sıvıyağ

Barbunya akşamdan ıslatılır. Ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. İnce kıyılmış soğan yağda kavrulur. Üzerine ince kıyılmış sarımsak ve tavuk atılır. Tavuk suyunu toplamaya başlayınca salça ve baharatlar katılır. 5 dakika sonra suyu süzölmüş barbunya ve su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte 20 dakika pişirilir.