



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ BARBUNYA (ANTALYA)

1 kg beyaz barbunya
4 adet domates
½ su bardağı zeytinyağı
1 büyük kuru soğan
2 diş sarımsak
1 kesme şeker
2 çay kaşığı tuz
3 dal maydanoz

Barbunyalar ayıklanıp yıkanır. Zeytinyağ tencerede ısıtılıp, soğanlar kavrulur. Soyulup doğranmış domateslerin yarısı konur. Barbunyalar ilave edilir, kalan domatesler barbunyanın üzerine dökülür. Sarımsak, tuz, karabiber ilave edilerek, 30 dakika kısık ateşte pişirilir. Üzeri maydanoz ile süslenir ve soğuk olarak servis edilir.

