



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇERKES BARBUNYASI

1 kg barbunya  
1/2 su bardağı tereyağı  
2 adet soğan  
1,5 su bardağı su  
3 adet domates  
200 gr ceviz  
2 dilim bayat ekmek içi  
3 diş sarmısak  
1 fincan süt  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Üzerine:  
1 yemek kaşığı tereyağı

Barbunyayı 5 dakika kaynar suda haşlayıp süzün. İnce kıyılmış soğanları tencereye koyduğunuz tereyağında pembeleşene kadar kavurun.

Pembeleşince küp doğranmış domatesleri ilave edip kavurmaya devam edin. İçine haşlanmış barbunyayı, tuzu, şekeri ve 1,5 su bardağı suyu ilave edip barbunya yumuşayana kadar pişirin. Pişirdikten sonra barbunyalı süzgece alın. Kalan suyu (1 su bardağından az olmamalı) ceviz içi, ekmek içi ve ezilmiş sarmısakla birlikte blendırdan geçirin.

İçine süt ilave edin. Cevizli sosun dörtte birini barbunya ile karıştırıp servis tabağına alın. Kalanını barbunyanın üzerine yayın. Üstüne kızdırılmış biberli tereyağı gezdirip servis yapın.