



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KURU BARBUNYA

2 su bardağı kuru barbunya

3 adet domates

1 adet kuru soğan

1 diş sarımsak

1 çay kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvıyağ

Barbunya haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır. Sıvıyağda kavrulur. Domatesler rendelenir ve eklenir. Bir taşım pişirilir. Barbunya, kimyon ve tuz ilave edilir. Kapak kapatılır. 10-15 dakika daha pişirilir. Arzuya göre sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.