



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

2 su bardağı kuru barbunya
2 adet domates
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Barbunya akşamdan ıslatılır. Ertesi günü haşlanır. Tencereye zeytinyağı ve ince kıyılmış soğan konur. Pembeleşince dövülmüş sarımsak, şeker, rende domates, tuz eklenir. Domates salçamsı kıvam alana dek pişirilir. Üzerine haşlanmış barbunya eklenir. Su katılır. Kaynama noktasına gelince kısılır, 10 dakika daha pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak, limon eşliğinde sofraya getirilir.