



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYIK BARBUNYA

Haliç Üniversitesi

Barbunya fasulyesi 20 gr  
Kuru soğan küçük boy  
Salça 1 çorba kaşığı  
Kabak 2 adet küçük  
Su 1 su bardağı  
Sıvıyağ 1/2 su bardağı  
Tuz 2 tutam

Barbunyalardan akşamdan ıslatılarak sabah haşlanır. Öncelikle bir baş soğanı sıvıyağ ile tencerede pembeleştiririz. Salçamızı ilave ederek 1 kere çevirip barbunyalara içine atarız. Üzerine suyumuzu ilave ederek pişmeye bırakırız. Diğer tarafta kabaklar haşlanır. Göbek kısımları kaşık yardımıyla çıkarılır. Tabağa alınır. Hafif tuz ekilir ve pişen barbunyalardan kabağın içine kaşık yardımıyla yerleştirilir. Soğuk olarak uygulanır. Üzerine zeytinyağı az limon ile servise hazır hale getirilir.

