



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIVAMLI ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

1 adet büyük soğan
1 tas barbunya
2 adet havuç
Yarım tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım su bardağı zeytinyağı

Kuru barbunyalar akşamdan ıslatılır. Ertesi gün suyu dökülür, yeni suyla yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan barbunya 1 kaşık ayrılır, iyice ezilir. Soğan ince ince kıyılır, tencereye atılır, zeytinyağı gezdirilir. Soğan sararana kadar kavrulur. Minik doğranmış havuçlar atılır, bir kaç dakika börtürüldükten sonra ezilmiş barbunya ve haşlanmış barbunya konur. Su durumu ayarlanır, tuz ve şeker eklenir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 15 dakika kaynatılır. Ilık ya da soğuk olarak masaya getirilir.