



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY BARBUNYA

2 su bardağı kuru barbunya  
1 adet kuru soğan  
1 çay kaşığı şeker  
1 çay kaşığı tuz  
1,5 çay bardağı zeytinyağı  
Maydanoz

Barbunya yıkanır,akşamdan ıslatılır. Ertesi gün suyuyla birlikte düdüklüye aktarılır. Üzerine kıyılmış soğan, şeker, tuz ve zeytinyağı eklenir. Kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Ertesi gün servis tabağına alınır, maydanoz serpilir.