



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖZLÜ BARBUNYA

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

Barbunya akşamdan ıslatılır, ertesi günü haşlanır. Biber közlenir ve kabuğu sıyrılır, kare kare doğranır. Tencereye yağ konur. Isınınca ince kıyılmış soğan ve sarımsak konur, kavrulur. Üzerine şeker, tuz, köz biber eklenir. Birkaç dakika birlikte kavurduktan sonra haşlama suyuyla birlikte barbunya atılır. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 15-20 dakika pişirilir.