



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU BARBUNYA ÇORBASI

1 su bardağı kuru barbunya  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 adet havuç  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
7 su bardağı su

Barbunya ve havuç birlikte haşlanır. Kalan az suyu ile blenderden geçirilerek püre yapılır. İnce çentilmiş soğan zeytinyağında çevrilir. Üzerine salça eklenir, 2-3 dakika sonra barbunyalı karışım, tuz ve su eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Sıcak sunulur.