



LÖBİYE

½ kg barbunya fasulye
2 ay kasigi kinzi
3 dis sarımsak
½ limon suyu
3 dal pırasa
½ demet maydanoz
tuz, karabiber
2 kasik tereyađı
2 ay kasigi pul biber

- 1) Barbunya fasulye aksamdan suya konup ıslatılır. Ertesi gün haslanır.
- 2) Bir tencereye yağ ve ince kıyılmış pırasa konulup ldrlr. Kinzi ince kıyılmış sarımsak ilave edilir.
- 3) stne haslanmış barbunyalar limon suyu, tuz, karabiber ve üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilip iyice pisirilir.
- 4) Pismesine yakın ince kıyılmış maydanoz pul biber ilave edilip bir tasım daha kaynattıktan sonra servis yapılır.

