



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI BARBUNYA

2 su bardağı kuru barbunya
1 su bardağı konserve mısır
2 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Barbunya bir gece önceden ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca yarım daire şeklinde doğranmış soğan atılır. Yumuşayınca ince kıyılmış sarımsak, salça, şeker tuz ve karabiber eklenir, 5 dakika daha kavrulur. Barbunya haşlama suyuyla beraber katılır. Hemen ardından mısır ilave edilir. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır, 10 dakika daha pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.