



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHAMMARALI BARBUNYA

1 kg barbunya
2 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 diş sarımsak
2 adet domates
2 adet kesmeşeker
1 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Muhammara için:
2'şer çorba kaşığı biber ve domates salçası
1 adet rendelenmiş domates
3 çorba kaşığı ekmek kırıntısı veya galeta unu
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı süzme yoğurt
Yarım çay kaşığı karabiber ve kimyon
1'er çay kaşığı tuz ve pulbiber
Süslemek için:
Ceviz ve frenk soğanı

Kıyılmış soğanı zeytinyağında pembeleşene dek soteleyin. Kıyılmış sarımsak ve doğranmış domates ekleyip, 2-3 dakika karıştırarak soteleyin. Barbunya, kesmeşeker ve tuz ilave edip karıştırın. Su ekleyip, tencerenin kapağını kapatın ve barbunya yumuşayana dek pişirin. 2 Muhammara için tüm malzemeyi blenderden geçirin. Pişen barbunyayı servis tabağına alın. Üzerine muhammarayı yayın. Ceviz ve frenk soğanı ile süsleyip servis yapın. Köfte için, kıyma, rendelenmiş soğan, sarımsak, yumurta, galeta unu, yoğurt, antepfıstığı, tuz, karabiber ve kimyonu iyice karıştırıp, en az 5 dakika yoğurun. Köfte harcını 15-20 dakika buzdolabında dinlendirin. Daha sonra 1 adet yufkayı ikiye katlayın. Harcın yarısını, yufkanın geniş tarafına koyup, rulo şeklinde sarın. Streç filmle kaplayıp, diğer yufkayı hazırlayana dek buzdolabında dinlendirin. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Birer parmak eninde dilimleyip, kızgın sıvıyağda kızartın. Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. Mısır püresi için suyu süzölmüş mısır ve patatesi blenderden geçirin. Üzerine krema, tereyağı ve tuz ekleyip ocağa oturtun. Isınana dek karıştırın. Ocaktan alıp yeniden blenderden geçirin. Mısır püresini porsiyonluk servis tabaklarına pay edin. Üzerlerine yufkalı köfteleri yerleştirin. Biberiye ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:140797 • adi:Muhammaralı Barbunya • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.04.2024 - 13:54