



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ BARBUNYA

2 orba kaşığı tereyağı
1 adet orta boy sođan
300 gr. kuřbařı kuzu eti
2 adet domates
1 kg. barbunya
2 tatlı kaşığı nane
Tuz

Tereyağını eritip, içine doğranmış soğanı koyun ve hafifçe kavurun. zerine etleri ilave edip, suyunu çekene kadar kavurmaya devam edin. Domatesleri kp doğradıktan sonra tencereye ekleyin. Ayıkladığınız barbunyaları, tuz ve naneyi de ilave edin. Bu şekilde beş dakika pişirin. Daha sonra 4-5 bardak sıcak suyu ekleyip, barbunyalardan yumuşayana kadar pişirin.