



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## NEŞELİ BARBUNYA

2 adet soğan (Biri küçük)  
2 adet havuç  
2 adet patates  
2 su bardağı barbunya  
2 kaşık salça (arzuya göre domates)  
Mısır yağı  
Zeytinyağı  
Tuz

2 bardak barbunya yıkanıp akşamdan sıcak suyun içine bırakılır. Ertesi gün istenildiği zaman suyu süzülüp bir tencere içinde haşlanır. Haşlandıktan sonra kara suyu dökülüp bir yere alınır. Başka bir tencerede doğranmış soğanlar mısır yağı ile hafif öldürülür. Ardından küp küp kesilmiş havuçlar eklenir ve sotelenir. Daha sonra minik kesilmiş patatesler ve 2 kaşık salça ile göz kararı su ilave edilir. 5-10 dakika sonrada haşlanmış barbunyalara ve tuz ilavesi ile yemek pişirilir. Pişmesine yakın zeytinyağı konur. Yemeğimiz piştikten sonra 20-25 dk. dinlendirilir. Ardından güzel bir marul salatası ile servise sunulur. Ya da isteğe göre iyicene soğuttuktan sonra limon sıkılarak da yenilebilir.

