



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES ÇANAĞINDA BARBUNYA

Yarım su bardağı barbunya
8 adet orta boy patates
2 adet orta boy havuç
5-6 dal taze soğan
7 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı salça
5-6 dal maydanoz
Yeteri kadar sıcak su
2-3 dal maydanoz
Tuz

Akşamdan ıslattığınız barbunyayı haşlayıp süzün. Diğer taraftan patatesleri soyup, yatay olarak kullanılacak şekilde üst kısımlarını kesin. Düz durabilmesi için alt kısımlarını da biraz kesin. Kabak oyacağı ile içlerini temizleyin. Kararmaması için suda bekletin. Havuçları ve taze soğanı ince kıyın. 5 çorba kaşığı sıvıyağı kızdırıp havuçları sote edin. Üzerine taze soğanı ve salçayı ekleyin. 1-2 dakika çevirip barbunyayı ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Yarım su bardağı sıcak su ekleyip, 10 dakika birlikte pişirin. Hazırladığınız iç harcı patateslerin içine doldurup düz bir tencereye yerleştirin. Patateslerin yarısına kadar sıcak su ekleyin. Kalan sıvıyağı ve yeterli miktardakituzu suya ekleyin. Tencerenin kapağı kapalı olarak patatesler yumuşayıncaya kadar pişirin. Maydanozla süsleyerek servis yapın.

