



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU BARBUNYA

Malzeme

250 gram kuru barbunya,
1 kangal sucuk,
2 orta boy soğan,
3 küçük havuç,
1 orta boy kereviz,
4 yemek kaşığı zeytinyağı,
tuz,
karabiber

Yapılışı

Burbunyalari yıkayın birkaç saat suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun ve çentin. Havuçları kazıyın ve yarım santim kalınlığında yuvarlak doğrayın. Kerevizin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın ve kararması için limonlu soğuk suya atın. Tencereye ıslatılmış barbunyayı soğuk su ve tuz ile birlikte koyun. 15-20 dakika haşlayın ve süzün. Zeytinyağı ile soğanı 3-4 dakika kavurun. Havuçları ve kerevizleri ekleyin 2-3 dakika daha kavurun. Bir su bardağı sıcak su ekleyin, tuz ve karabiberi koyun. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış barbunyalari atın ve yirmi dakika kısık ateşte arada bir suyunu kontrol ederek gerekirse sıcak su ilave ederek yumuşayınca kadar pişirin. Diğer yandan sucuğu ıslatıp dışındaki deriyi soyun. Yarım santim kalınlığında verev dilimler halinde doğrayın ve ateşi söndürmeden önce 5 dakika süresince barbunya ile birlikte pişirin. Bu yemeği kurufasulye ile de yapabilirsiniz.