



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BARBUNYA

1 kg barbunya fasulyesi
1-2 adet tavuk but
4 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 adet soğan
50 gr sıvıyağ
3 su bardağı sıcak su
1 dal taze biberiye
1 çay kaşığı kırmızı tane biber
1 tutam tuz

Barbunyalari ayiklayin, tencereye alip üzerini geçecek kadar su ilave edin ve 10 dk kadar haşlayip s z n. Domatesleri soyup k p şeklinde doğrayin, soğanlari temizleyip kiyin, soğani yağda soteleyin. Tavuk etlerini ilave edip 2-3 dk kavurun. Domates ve sal alari ekleyip 1-2 dk soteleyin. Barbunya, sıcak su, tuz ve tane biberleri ilave edin. Fasulyeler yumuşayincaya kadar kısık ateşte pişirin. Servis tabağına alıp sıcak servis yapın.