



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNLU BARBUNYA ÇORBASI (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Su bardağı haşlanmış Barbunya
- 1 Su bardağı Un
- 2 Diş Sarımsak
- 1/2 Çay bardağı Zeytinyağı
- 2 Yemek kaşığı toz biber
- 2 Yemek kaşığı Nane

Barbunya akşamdan ıslatılarak haşlanır Haşlanmış barbunya tencereye konularak üzeri bir parmak olacak şekilde su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynama başlamaya yakın un su ile çırpılır süzektan geçirilerek kaynamak üzere olan bamyaya yavaş, yavaş karıştırılarak eklenir. Bir tavada yağ kızdırılarak ezilmiş sarımsak eklenerek birkaç defa karıştırılır sonra toz biber atılarak karıştırılır ve barbunyaya eklenir 10 dakika kadar karıştırılarak kaynatılır üzerine nane serperek servis yapılır.

