



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ

1,5 kilo barbunya fasulyesi
3 soğan
1 bardak zeytinyağı
3 dolmalık biber
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz
2,5 bardak su
4 orta boy domates
1 demet maydanoz

Kabukları çıkarılmış ve ufak ufak doğranmış domatesleri, zeytinyağı, su, toz şeker, tuz koyup düdüğünün kapağını kapatın. Düdük çalınca kadar harlı ateşte, daha sonra da orta ateşte yarım saat kadar pişirin. Sonra da indirin, üzerine doğranmış maydanoz serpin ve soğuk servis yapın.