



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

Malzemeler:

1 kg. barbunya
4 domates, kabuğu soyulmuş, k p küp doğranmış
2 bař kuru soęan, doęranmıř
1 ay bardağı zeytinyağı
2 havuç
2 - 3 adet sivri biber
750 ml kaynamıř su
tuz

Yapılışı:

Soğanı ve biberi zeytinyağı ile kavurun. Havuçları k p küp doğrayıp, tencereye ilave edin. Domatesleri ekleyip, ezilene kadar pişirin. Ayıklanmış ve yıkanmış barbunyayı ekleyip 5 dakika karıştırın. Sonra suyu ve tuzu ilave edin. Kısık ateşte barbunyaları yumuşayana kadar pişirin.