



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

- 2 su bardağı barbunya
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1-2 adet patates
- 1-2 adet havuç
- 1 çay kaşığı toz şeker
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- Tuz

Barbunyayı bir tencereye alın ve haşlayın. Diğer yandan soğanı yemeklik doğrayın ve zeytinyağında kavurmaya başlayın. İnce kıyılmış sarımsakları da tencereye alın. Domates salçasını ilave edip karıştırın ve üzerine küp küp doğranmış patatesi, yarım halka doğranmış havucu ekleyin. Karıştırın ve üzerine haşlanmış barbunyaları süzerek ilave edin. Tencereye üzerini geçecek kadar su koyun. Tuz, şeker ve baharatlarını da ekledikten sonra karıştırın ve kısık ateşte suyunu kontrol ederek pişirin. Tüm malzemeler piştiğinde tencereyi ocaktan alın. Zeytinyağlı barbunyanızı soğuduktan sonra servis yapın.

