



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

<https://yetkingida.com.tr>

2 su bardağı Yetkin barbunya
1 tane soğan
2 tane havuç
2 tane yeşil biber
2 tane kırmızı biber
Zeytinyağı
Salça
Karabiber
Kimyon
Kırmızı biber
Tuz

Öncelikle Yetkin barbunyamızı bir tencereye alıyoruz. Üzerini 3~4 parmak geçecek kadar su koyuyoruz ve 1 tatlı kaşığı şeker atıyoruz.

Barbunyamız burada biraz pişerken biz diğer malzemelerimizi hazırlıyoruz. Güveç tenceremize (normal tencerede kullanabilirsiniz) yarım çay bardağı kadar zeytinyağımızı koyuyoruz. Soğanımızı yemeklik doğrayıp tenceremize alıyoruz, havucumuzu ince soyup doğruyoruz, soğanlara ilave ediyoruz, biberlerimizi doğruyoruz tenceremize ilave ediyoruz. 1 kaşık salça koyup karıştırıyoruz, kavrulunca baharatlarımızı atıp barbunyalarmızı ekliyoruz, suyu yoksa bir miktar sıcak su ekleyip kısık ateşte özleştiriyoruz.

