



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

- 2 su bardağı barbunya
- 1 su bardağı sıcak su
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 2 patates
- 1 soğan
- 1 silme yemek kaşığı domates salçası
- 1 silme yemek kaşığı biber salçası
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker

Geniş bir tencereye zeytinyağını ve salçaları alın. İnce doğranmış soğan ve küp küp doğranmış patatesi ekleyip malzemeleri karıştırın. Barbunya ve ince kıyılmış sarımsağı tencereye ekleyin. Barbunyayı iyice kavurduktan sonra şekeri ekleyin ve iyice kavurun. Son olarak suyunu ve tuzunu ekleyip kısık ateşte ağzı kapalı şekilde pişmeye bırakın. Suyunu çeken barbunyanız servise hazır.

