



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

- 2 su bardağı kuru barbunya
- 1 adet büyük boy patates
- 1 adet büyük boy havuç
- 1 adet soğan
- 1 adet büyük boy rendelenmiş domates
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Barbunyaları damak zevkinize göre fazla veya diri haşlayın.

Bir tencereye zeytinyağı ekleyin ve soğanları kavurun. Soğanlarına ardından salçayı da ekleyerek kavurmaya devam edin.

Küp Küp doğradığınız patates ve havuçları ekleyip kısık ateşte birkaç dakika kadar kavurun.

Rendelenmiş domatesi ekleyip yine 5 dk. daha kavurun.

Üzerine haşladığınız barbunyalara ekleyin ve üzerini iki parmak geçecek kadar su koyun.

Barbunyalara, patates ve havuçlar yumuşayana kadar pişirin.

Ateşten alıp tuzunu ve şekerini ekleyin.

Soğuk servis yapın.

