



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 1/2 çorba kaşığı salça
- 8-10 Dal maydanoz
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı Őeker
- 1,5 Su bardađı barbunya fasulye
- 2 Orta boy sođan
- 1 Kk havuç
- 1 Orta boy patates
- 3-4 DiŐ sarımsak

Barbunya fasulyeyi akŐamdan ayıklayıp yıkayarak 3,5 su bardağı kireçsiz su ile ıslatınız. Tencereye 2 su bardağı su koyup kaynatınız. İnce kıyılmış soğan, sarımsak, salça, yağ ve ıslatma suyu ile birlikte barbunyayı katınız. nce orta sonra hafif hararetle ısıda piŐmesine yakın tuz, Őeker katıp, fındık büyüklüğünde dođranmıŐ havuç ve patatesi ilave ederek yumuŐayıncaaya kadar piŐiriniz. Servis tabağına boŐaltıp üzerine kıyılmış maydanoz serpiniz.

[ML© Tarçınlı Barbunya \(grsel\)](#)