



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU BARBUNYA

2 su bardağı kuru barbunya
2 havuç
1 kereviz
2 soğan
1 baş sarımsak
Yarım kaşık salça
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz

Barbunya akşamdan ayıklanıp yıkanır. Bol su ile ıslatılır. Ertesi gün bir taşım kaynatılarak haşlanır ve suyu süzülür.

Havuç, kereviz, soğan, sarımsak küçük doğranır.

Hepsi zeytinyağı ile sararıncaya kadar kavrulur.

Salça konur; birkaç kere karıştırılır.

Haşlanıp süzülmüş barbunya, şeker tuz ve su konur (1,5- 2 bardak). Yavaş yavaş pişirilir.

Kapak aralanarak soğutulur. Servis tabağına alınıp maydanoz yaprakları ile süslenir.