



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI İÇ BARBUYA

1 kg. barbunya içi
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 adet kuru soğan
2-3 adet domates
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı tuz

Bir tencere içinde ince doğranmış kuru soğan, havuç, zeytinyağda öldürülür. Domates, 3 bardak suda kaynatılır. Temizlenmiş iç barbunya bol suda 20 dakika kaynatıp süzülerek hazırlanan harç içine konur ve orta ateşte pişirilir.

[ML® Zeytinyağlı Barbunya Fasulyesi için tıklayın](#)