



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KURU BARBUNYA

Malzeme:

1/2 kg. kuru barbunya

2 adet havuç

2 adet soğan

1 baş sarımsak

Yarım demet maydanoz

1 çay bardağı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı salça

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

Yapılışı:

Kuru barbunyayı akşamdan ıslatın. Sabah yarım saat kadar haşlayıp suyunu süzün.

Havuç, soğan ve sarımsağı ince ince doğrayıp bir miktar zeytinyağında kavurun. Salçayı ilâve edip bir miktar daha kavurun. suyu süzölen barbunyalari tuz ve şeker ilâvesiyle tencereye katın. Üzerini basacak kadar suyu ve kalan zeytinyağını ilâve edin. Kısık ateşte barbunyalari pişene kadar tutun. Soğuduktan sonra kıydığınız maydanoz ilâvesiyle servis yapın.