



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZEYTİNYAĞLI PIRASALI BARBUNYA

Malzemeler :

Kuru barbunya 2 Su Bardağı

Komili Sızma Zeytinyağı 1 Çay Bardağı

Pırasa 3 Adet

Havuç 1 Adet

Çarliston biber 1 Adet

Soğan 2 Adet

Sarımsak 4-5 Diş

Salça 1 Çorba Kaşığı

Toz şeker 1 Çorba Kaşığı

Maydanoz 1/2 Demet

Tuz

YAPILIŞI:

1- Akşamdan ıslatılmış olan barbunyaları ve suyu bir tencereye koyup kaynamaya bırakın. Soğanı rendeleyin veya makinadan geçirin. Havucun kabuğunu kazıdıktan sonra küçük küçük doğrayın. Pırasaları ayıklayıp, ince ince kıyın.

2-Bir tencereye Komili Sızma zeytinyağını, havucu, kıyılmış pırasaları, sarımsakları ve soğanı koyup kavurun. Yarım su bardağı su ile sulandırılmış salçayı koyup 1-2 kez daha karıştırın, 2 bardak su koyun. Kaynamaya bırakın.

3- Haşlanan ve süzülen barbunyaları ilave edin. Çarliston biberi bütün olarak atıp karıştırın. Suyu az gelirse su ilave edin. Barbunyalar kaynamaya başlayıp yumuşayınca tuzunu ve toz şekerini atıp orta hararetli ateşte su barbunyaların hizasına gelene kadar pişirin.

4- Üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Soğuduktan sonra servis tabağına çıkarıp servis edin.