



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI TAZE BARBUNYA

### Malzeme:

- 1/2 kg. barbunya (fasulye)
- 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:

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