



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA FASULYESİ



2 Su bardađı kuru barbunya  
2 Adet havuç  
2 Adet kuru sođan  
1 orba kaşığı salça  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Kuru barbunya ayıklanır, iyice yıkanır, akşamdan ıslatılır, ertesi günü ıslatma suyuyla haşlanır.
- # Bir tencereye zeytinyağı konur, orta ateşli ocağa konur, yağ biraz kızarıncı, yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir ve kavrulur.
- # Sođan kavrulunca, 2 parmak eninde çubuk řeklinde dođranmıř havuçlar eklenir, havuç yumuřayana kadar piřirilir.
- # Soğanlı, havuçlu karışımın üzerine haşlama suyu ile birlikte barbunya katılır.
- # En son tuzu konur, birlikte orta ateşte 10 dakika kaynatılır.
- # Ilık ya da soğuk olarak servis yapılır.

**Not:** Zeytinyağlı yemekler genelde pişirilen kabın içinde soğutulur.