



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

## باربونية فاصوليا (زيت الزيتون) Zeytinyađlı Barbunya Fasulyesi



٢ كوب ماء باربونيا جا  
٢ عدد جزر  
٢ عدد بصل جاف  
١ ملعقة حساء معجون  
نصف كوب ماء زيت  
١ ملعقة حلو ملح

- # يفصل باربونيا الجاف ويغسل جيداً, يوضع على الماء من الليلة وفي يوم التالي يغلى مع مائها
- # يوضع زيت الزيتون في القدر, يوضع حرارة المتوسطة, وعندما يشوي ويضاف بصل الجاف المقطوع ويشوي
- # بعدما يشوي يضاف الجزر المقطوعة على شكل طول اصبع ويطبخ حتى تصبح الجزر ناعم
- # يوضع الباربونيا مع الماء المغلي على خليط الجزر والبصل, وفي الأخير يوضع الملح, ويغلى معها في الحرارة المتوسطة ١٠ دقائق
- # تقدم للخدمة دافئ أو بارداً

ملاحظة : في الوقع إن أكلات زيت الزيتون يبرد في داخل الطبخ