1 gün önceden, barbunyaları tuzlu soğuk suya koyup, ağzını kapakla kapatıyoruz. Ertesi gün barbunyalarımız şişmiş olacak.

Suyunu süzüp yıkıyoruz ve tenceremize alıp, üzerini geçecek kadar su koyup kaynamaya bırakıyoruz. Yaklaşık 20-25 dakika sonra (bu süre barbunyanızın cinsine göre değişebilir) barbunyalarımız hafif yumuşamış olacak. Suyunu süzüp bir kenara alıyoruz.

Ayrı bir tencereye sıvı yağı  alalım, yemeklik doğranmış soğanı ve yarım ay şeklinde doğranmış havuçları alıp orta ateşte kavurmaya başlıyoruz.

Sırasıyla ezilmiş veya rendelenmiş sarımsak, küp küp doğranmış patates, salçayı da alıp kavurmaya devam ediyoruz.

Sonra süzmüş olduğumuz barbunyaları ilave edip, şekeri atıyoruz.

En son 1,5 litre kadar sıcak su ve damak tadımıza göre tuzunu ilave edip, yemek iyice suyunu çekip, barbunyalar yumuşayıncaya kadar (gerekirse biraz daha su ilavesiyle) yemeğimizi pişiriyoruz.

Pişen yemeği tencerenin içinde, kapağını açmadan, oda ısısına gelene kadar muhafaza ediyoruz.

Oda ısısına geldikten sonra, buzdolabına kaldırıyoruz ve soğuyunca servis ediyoruz :) afiyet olsun.