



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA PİLAKİ (DÜDÜKLÜ)

500 gr bonbay fasulye ya da barbunya
10 adet arpacık soğan
10 diş sarımsak
6 adet domates
2 adet sivri biber
1 çay kaşığı tane karabiber
6 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
2 ölçek su

Fasulyeleri bir gece öncesinden suda bekletin.

Fasulyeleri makinenizin baklagil konumunda haşlayıp süzün ve üzerinden soğuk su geçirin.

Domateslerin kabuklarını soyup rendeleyin.

Sivri biberlerin çekirdeklerini çıkartıp 1 cm kalınlığında doğrayın.

Makinenizin iç haznesine sırası ile fasulyeyi, arpacık soğanları (bütün olarak), sarımsakları (bütün olarak) ve rendelenmiş domatesi koyun.

Üzerine zeytinyağını gezdirin.

Tane karabiber, şeker ve tuzu ekleyin.

Son olarak suyu ilave edip iç hazneyi makinenize yerleştirin.

Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.

Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.

Baklagil butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak barbunya pilakinin pişme süresini 20 dakikaya ayarlayacaktır.)