



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA PİLAKİ

500 gr kuru barbunya
1 soğan
Tuz
2 domates
1 havuç
2 sivri biber
5 diş sarımsak
1 patates
2 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Maydanoz
Limon

Akşamdan ıslattığınız barbunyayı haşlayıp, suyunu süzün. Doğranmış soğanı ve sarımsağı zeytinyağında kavurun. Küp doğranmış domatesi ekleyip, pişirin. Küp doğranmış havuç ve patatesleri ekleyin, 2 dakika kadar kavurun. Barbunyaları tencereye alın, tuzunu ayarlayın, şeker ekleyin, karıştırıp sıcak su ilave edin. Havuçlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Servis tabağına alın doğranmış maydanozla süsleyin. Limon suyunu da ekleyip, soğuduktan sonra servis yapın.