



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BARBUNYA PİLAKİ

MALZEMESİ (4-5 kişilik)  
3 su bardağı taze barbunya  
1 su bardağı zeytinyağı  
5 adet domates  
3 adet soğan  
3 adet sivri biber  
3 tatlı kaşığı tozşeker  
Tuz

Barbunyaları başlayıp suyunu süzün. Soğanları yemeklik doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Zeytinyağında soğanları pembeleşene kadar kavurun. Rendelenmiş domatesi ekleyip 2-3 dakika daha pişirin. Küp doğranmış biber, tozşeker ve tuzu ilave edip karıştırın. Son olarak haşlanmış barbunyaları ekleyin. Kısık ateşte 1 saat pişirin.