



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİ

<https://multicooker.com>

Barbunya 200 gr
Patates 250 gr
Domates 180 gr
Biber 180 gr
Havuç 150 gr
Beyaz soğan 120 gr
Domates salçası 20 gr
Zeytinyağı 30 ml
Su 1,6 Lt
Maydanoz (yeşil) 10 gr
Sarımsak 5 gr
Tuz (isteğe göre)
Şeker (1 çay kaşığı)
Baharatlar

Barbunyayı 1 saat suda bekletin. Havucu, soğanı, patatesleri, tatlı biberi 1,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Sarımsak, maydanoz ve domatesleri bıçakla doğrayın. Fasulyeyi çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun ve su dökün. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu MULTICOOK, sıcaklığı 100 °C, pişirme süresini 1 saat olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin ve Iptal/Isıtma tuşuna basın. Hazır fasulyeyi kevgire dökün ve ayrı kaba koyun. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine yağ dökün, havuç, soğan, patates, biber, sarımsağı koyun ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu GÜVEÇ olarak, pişirme süresini 40 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce kapağı açıp fasulye, salça, domates, şeker, baharat ve tuz ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatıp çalışma modu bitene kadar pişirin. Servis yapmadan önce yemeğin üzerine maydanoz serpin.

