



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİ

Malzemeler :

Kuru barbunya fasulyesi 500 Gr

Büyük soğan 1 Adet

Büyük domates 1 Adet

Havuç 1 Adet

Tuz 1 Tatlı Kaşığı

Toz şeker 2 Tatlı Kaşığı

Komili sızma zeytinyağı 1 Çay Bardağı

Maydanoz 1/2 Demet

YAPILIŞI:

1- Kuru barbunya fasulyesini bir gece soğuk suda bekletin. Ertesi sabah 5 - 10 dakika kaynar suda haşlayın ve çalkaladıktan sonra süzün.

2- Soğan, domates ve havucu küp şeklinde doğrayın. Bir tencereye Komili sızma zeytinyağını, soğanı, domatesi, tuzu, toz şekeri koyun ve pembeleşinceye kadar kavurun.

3- Haşlanmış barbunyayı, havucu ve sarmısağı da tencereye ilave edin. 2 su bardağı su ilave edin.

4- Barbunya yumuşayınca kadar pişirin. Komili sızma zeytinyağlı barbunyanın üzerine kıyılmış maydanoz serpin.

5- Soğuk olarak servis yapın.

[ML® Barbunya Pilaki için tıklayın](#)