



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİ (DÜDÜKLÜ)

500 gr. taze barbunya
1 adet soğan
1 adet havuç
2 adet patates
3 adet domates
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
3 su bardağı su
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Düdüklü tencereye zeytinyağını ekleyin ve ısınınca soğanları ekleyip yumuşatın, havucu ekleyin kavurun, patatesi ekleyin kavurmaya devam edin. Sarımsağı ekleyip çevirin ve ardından barbunyayı ekleyin. Salçayı ve 2 adet domatesi ekleyin salçanın kokusu çıkana kadar kavurun. Su, şeker, tuz ve karabiberi ekleyip, düdüklünün kapağını kapatıp 12-15 dakika pişirin. Süre bütüncü kapağını açın ve 1 adet domatesi ekleyin ve dinlendirin.

