



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİ

25 Gr Sana Klasik

1 Çorba Kaşığı biber salçası

2 Diş sarımsak

1 Kg. Barbunya

1 Adet havuç

1 Adet soğan

2 Adet Domates

1 Çay Bardağı zeytinyağı

1 Tatlı Kaşığı toz şeker

Barbunyayı 10 dakika suda kaynatıp rengini alın ve süzün.Zeytinyağı ve margarini tencereye alın.İnce doğranmış soğan,ince doğranmış sarımsak ve halka şeklinde doğranmış havucu ekleyip hafif pembe renkte kavurun.Küp şeklinde doğranmış domates ve salçayı ekleyip 2-3 dakika daha kavurun.Barbunya,tuz,şeker,maydonoz ve üzerini geçecek kadar kaynar su koyup barbunya yumuşayana dek pişirin.