



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BARBUNYA PİLAKİ

- 1 su bardağı kuru barbunya
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 adet kuru soğan (orta boy)
- 1 adet havuç
- 1 adet patates (orta boy)
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 bardak sıcak su

Barbunyayı kolay ve çabuk pişmesini sağlamak için bir gece suda bekletelim. Kullanmadan önce de bol suda tekrar yıkayalım. Önce yemeklik doğradığımız soğanları pembeleşinceye dek margarin ile kavuralım. Sonra küçük küpler halinde doğradığımız havucu ve patatesi, barbunyalarımızı, 1 çay kaşığı toz şekeri ve 2 bardak suyu da ekleyip normal tencerede 35 dakika pişirelim. Piştikten sonra ağız tadımıza göre 1 tatlı kaşığı tuzu da katıp servis tabaklarına alalım. Üzerine limon sıkıp, ince kıyılmış maydanozla süsleyelim. Sıcak veya soğuk olarak servis yapılabilir.

