



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA PİLAKİ

Yarım kilo barbunya
2 adet patates
2 adet havuç
2 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
1 adet limon
Tuz
Karbonat

Barbunyaları derin bir tencerede karbonatlı suda haşlayın.
Barbunyalar haşlanırken, patates ve havuçları küp küp doğrayın.
Doğranmış havuç ve patatesleri teflon tavada kavurun.
Haşlanmış barbunyaları bol su ile yıkayın.
Tencereye zeytinyağı ve yemeklik doğranmış soğanlar ekleyin.
Soğanlar pembeleşince salçayı ekleyin.
Patates ve havucu ekleyin.
Barbunyaları ekleyin.
Üzerini geçecek kadar su ekleyin.
Limonu ve tuzu ekleyip tencerenin ağzını kapatın.
Ortalama 45 dakika pişirin.

