



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA PİLAKİ

Taze Barbunya 500 g
Havuç 2 adet
Kuru Soğan (Büyük Boy) 2 adet
Domates (Büyük Boy) (Rendelenmiş) 3 adet
Sarımsak 5-6 diş
Zeytinyağı 1 su bardağı
Toz Şeker 1 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber (Öğütülmüş) 1 tatlı kaşığı
Su (Kaynar) 1 çay bardağı
Portakal 1 adet

Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiriciyi 180 °C'de Sote moduna alın ve içerisine zeytinyağını ekleyip ısınması için 3-4 dk. kadar bekleyin. Küçük boy küpler halinde doğradığınız soğanları, havuçları ve kıyılmış sarımsakları ekleyip 8-10 dk. kadar soteleyin.

Barbunyalı ekleyin. Domatesi rendeleyin ve hazneye ekleyin. Toz şeker, karabiber ve tuzu ekleyin. 3-4 dk. soteledikten sonra portakal kabuğunun rendesi, portakalın suyu ve kaynar suyu da ilave ederek Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağını kapatın. Düdüklü Baklagiller modunda yüksek basınca alın ve 15 dk. pişirin. Pişirme işlemi bitince, Gurme Şef Çok Amaçlı Pişirici soğuduktan sonra basıncını tahliye edin ve kapağını açın.

Not: Gurme Şef Çok Amaçlı Pişiricinin kapağı, Sote modunda yemek pişirirken açık kullanılmalıdır.

