BARBUNYA PİLAKİ

500 g taze barbunya
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
1 orta boy patates
1 adet havuç
2 yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı şeker
2-3 diş sarımsak
Tuz

İlk olarak barbunyaları bir tencereye alarak üzerini geçecek kadar su ekleyin ve 10 dakika kadar kaynatarak çıkan suyu süzün.
Diğer yandan soğanları yemeklik doğrayın ve tencerede yarım su bardağı su ile pişirmeye başlayın.
Soğanlar yumuşadıktan sonra zeytinyağını ilave ederek önce salçayı sonra da küp küp doğradığınız patatesleri, ince halkalar halinde doğradığınız havucu ve ince kestiğiniz sarımsakları ilave edin.
2 dakika kadar yağda çevirdikten sonra şeker, tuz ve 1 su bardağı kadar kaynar suyu ilave edin ve 5 dakika kadar patates ve havuçları pişirin.
Daha sonra barbunyaları ilave ederek, suyu kontrol edin çok azalmışsa bir miktar daha kaynar su ilave edebilirsiniz.
Patatesler ve havuçlar pişene kadar tencerenin kapağı kapalı ve kısık ateşte kaynatın. Suyunu kontrol etmeyi unutmayın ki tencerenin tabanı tutmasın.

© lezzetler.com tarif no:160067 • adı:Barbunya Pilaki • gönderen:gül • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:19