



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA PİLAKİ

MALZEMELER

1 su bardağı kuru barbunya,
2 yemek kaşığı zeytinyağı,
1 adet orta boy soğan,
1 adet havuç,
1 adet orta boy patates,
Yarım demet maydanoz,
1 çay kaşığı şeker,
1 adet limon

HAZIRLANIŞI

Barbunyayı kolay ve çabuk pişmesini sağlamak için bir gece suda bekletelim. Kullanmadan önce de bol suda tekrar yıkayalım. Önce yemeklik doğradığımız soğanları pembeleşinceye dek zeytinyağı ile kavuralım. Sonra küçük küpler halinde doğradığımız havucu ve patatesi, barbunyalarımızı, 1 çay kaşığı toz şekeri ve 2 bardak suyu da ekleyip düdüklü tencerede 20 dakika veya normal tencerede 30-35 dakika pişirelim. Piştikten sonra ağız tadımıza göre 1 veya 2 tatlı kaşığı tuzu da katıp servis tabaklarına alalım. Üzerine limon sıkıp, ince kıyılmış maydanozla süsleyelim. Sıcak veya soğuk olarak servis yapılabilir.

[ML® Tarçnlı Barbunya için tıklayın](#)



Fotoğraf "bölüm 1" tarafından gönderildi. 23.12.2020