



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA PİLAKİ

2 su bardağı barbunya
2 adet soğan
3 adet domates
2 diş sarımsak
2 adet havuç
1 adet patates
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

Barbunya akşamdan ıslatılır. Ertesi günü haşlanır. Tencereye yağ konur, ince kıyılmış soğan ve sarımsak eklenir, pembeleştirilir. Üzerine soyulmuş, doğranmış domates, şeker ve 2 su bardağı su katılır. Orta ateşte 10 dakika pişirilir. Sonra barbunya büyüklüğünde doğranmış havuç, 5 dakika sonra patates atılır. Yumuşayınca haşlanmış barbunya katılır. 15 dakika pişirilir. Ilık olarak servise sunulur.