



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BARBUNYA PİLAKİ

### Malzemeler

400 gr. kuru barbunya  
2 büyük soğan  
3 büyük domates  
1,5 bardak zeytinyağı  
2 adet havuç  
4-5 bardak su  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
3-4 diş sarımsak  
Yarım demet maydanoz  
Tuz

### Hazırlanışı

Bir tencereye zeytinyağı ve küçük kesilmiş soğanları koyarak kavurun. Daha sonra dilimlenmiş havuçları ilave ederek 2-3 dakika daha kavurun. Sonra bunlara, doğranmış domatesleri, suyu, tuz ve toz şeker katarak kaynamaya bırakın. Suda bırakılmış süzölmüş ve yirmi dakika haşlanmış kuru barbunya fasulyelerini ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve fasulyeler iyice pişene kadar kısık ateşte pişirin. Ocağı kataptıktan sonra maydanozları üzerine serpin. Soğuk olarak servis yapın.

---