



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA PİLAKİ

1 kg. taze barbunya
2 orta boy soğan
2-3 dis sarımsak
2 orta boy havuç
1 orta boy patates
3-4 tane sivribiber
6 tane orta boy domates
1/2 demet maydanoz
1 limon
1 su bardağı zeytinyağı
4 su bardağı su
Tuz
Şeker

Barbunyayı ayıklayın ve 4 su bardağı suda 20 dakika kadar haslayıp, süzün. Süzme suyundan 1,5 su bardağı alın. Limonu sıkıp bir kenara koyun. Yağı kızdırın, ince kıyılmış soğanı iyice kavurun. Küp şeklinde doğranmış patates, doğranmış sivribiber ve havucu ekleyin. Sebzeleri hafif kavurun. Tencereye haslanmış barbunya, rende domates, su, limon, tuz ve şekeri ekleyin. Yirmi dakika pisirin. Soguduktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanozu serpistirin.

[ML® Tarçınlı Barbunya \(görsel\)](#)