



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BARBUNYA PİLAKİ

Yarım kg. barbunya fasulye  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
2 adet ince doğranmış soğan  
2 adet sivri biber  
2 adet doğranmış domates  
1 çay kaşığı şeker

Barbunyları temizledikten sonra haşlayarak suyunu süzün. Bir tencereye koyduğunuz barbunyalari, diğer malzemeye ekleyiniz. Ağır ateşte barbunya suyunu çekene kadar pişirip soğumaya bırakınır. Sıcak pilavla birlikte servis yapınız.

[ML@ Barbunya Pilaki için tıklayın](#)

