



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA PİLAKİ

1 kilo barbunya
2 havuç
2 patates
2 domates
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı şeker
Yeterince Limon
Tuz
Zeytinyağı

Barbunyaları ayıklayıp yıkayın. Tencerede yumuşayana kadar haşlayıp, suyunu süzün. Yemeklik doğradığınız soğanı yağda kavurun. Üzerine salça ve domates rendesi ilave edin. Domatesler suyunu çekince küp küp doğradığınız havuç ve patatesleri ilave edin. bir iki karıştırın, haşladığınız barbunyaları, yarım limon suyu, tuz, şeker ve üzerini bir iki parmak geçene kadar ılık su koyup kaynamaya bırakın. Yemek suyunu çekip, piştikten sonra soğumaya bırakın. Soğuyunca üzerine maydanoz serperek servis yapın.