



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYA PİLAKİ

2 su bardağı kuru barbunya
2 adet soğan
3 diş sarımsak
1 adet havuç
1 adet patates
1 yemek kaşığı salça
50 gram margarin
1 tatlı kaşığı şeker
10 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz

Kuru barbunyalara akşamdan ıslatılır, üzerini 5 parmak aşacak kadar su ilave edilip, haşlanır, süzülür. Soğan ve sarımsak soyulur, yıkanır, soğan ince kıyılır, sarımsak iki - üç parçaya bölünür ve bir tencereye margarin konur.

Havuç ve patates soyulur, yıkanır, küp şeklinde kesilir. Soğanlara eklenir, birlikte kavrulur, salça eklenir, birkaç kere karıştırılır.

Süzülmüş fasulye, şeker, tuz ve su konur, ağır ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

Yemek cam bir kaba konur, ayıklanmış, yıkanmış ve ince doğranmış maydanoz üzerine serpilir ve soğuk servis yapılır.