



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBUNYALI PİLAV

- 3 kaşık margarin
- 2 bardak pirinç
- 3 bardak etsuyu
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 3 diş sarımsak
- 2 bardak haşlanmış barbunya
- 1 kaşık kırmızı pul biber tuz

Sarımsakları ayıklayıp kıyın kuru soğanı yemeklik doğrayın barbunya fasulyesini bir gece önceden ıslatıp ıslattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayıp suyunu süzün havucun kabuğunu kazıyıp rendeleyiniz pirinçleri ayıkladıktan sonra bir süzgeçten süzün Yayvan bir tencerede Sana kızdırıp içine doğranmış kuru soğanları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun soğanlar renk alınca, yıkanmış pirinçleri, az tuz ve kıyılmış sarımsakları koyup kavurun daha sonra içine rendelenmiş havucu ilave edip, pişirmeye devam edin en son olarak içine haşlanmış barbunyayı, kalan tuz ve karabiberi, kırmızı pul biberi ve et suyunu koyup, pirinçler göz göz olana kadar tencerenin kapağını hiç açmadan kısık ateşte pişirin. Demlenen pilavı sıcak olarak servis edin.