



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE BARBUNYA PİLAKİ

4 kaşık margarin
1 Kg Taze Barbunya
3 Adet Sivri Biber
2 Adet Havuç
4-5 Adet Sarımsak
2 Adet Kırmızı Biber
2 Adet Domates
1 Adet Kuru Soğan
istenilen kadar tuz
1 tutam taze nane

Barbunyalara ayıklanıp, yıkanır. Soğanları yemeklik doğrayıp sana yağı ile kavuralım. Yıkanmış barbunyalara güvece koyalım. Biberleri ve havuçları da doğrayalım. Domatesleri de küp doğrayalım, sarımsakları ayıklayıp ilave edelim. 1 Bardak kadar su koyup tuzu da ilave edelim. Güvecin üzerini folyo ile kapatıp 1 saat kadar fırında pişirelim.

