



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ BARBUNYA PİLAKİ

- 1 kg. kereviz (temizlenmiş, küp doğranmış)
- 1 adet limonun suyu
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet orta boy soğan (halka doğranmış)
- Tuz
- 2 adet kesme şeker
- 2 diş sarımsak
- Yarım su bardağı su (ılık)
- 1 su bardağı barbunya fasulyesi (konserve, süzölmüş)
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet limon (dilimlenmiş)

Kerevizleri temizleyip doğradıktan sonra hemen limon suyunun yarısı ve sirke ilave edilmiş suya koyun ve 10- 15 dakika bekletin.

Isıtılmış yağda soğanları, soğanlar sararıp yumuşayınca kadar karıştırarak yaklaşık 5 dakika soteleyin.

Kerevizleri süzöüp, soğanlara ilave edin. Tuz, kesme şeker, sarımsak, kalan limon suyunu ve suyu kerevizlere ekleyip, harmanlayın.

Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Barbunya fasulyesini katıp harmanlayın ve 2-3 dakika daha pişirip, ateşten alın.

Soğuyuncaya kadar dinlendirin, maydanoz serpip, limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

