



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ TAZE BARBUNYA PİLAKİSİ

- 1 KG. TAZE BARBUNYA
- 2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
- 1 YEMEK KAŞIĞI TOZ ŞEKER
- 1 ADET HAVUÇ
- 1 ADET PATATES
- 3 ADET DOMATES
- 1 YEMEK KAŞIĞI SALÇA
- 1 ADET KURU SOĞAN
- 1 ÇORBA KAŞIĞI İNCE DOĞRANMIŞ KİŞNİŞ OTU
- 1 TATLI KAŞIĞI TUZ
- 1 ÇAY KAŞIĞI KARBONAT

Barbunyaları 1 çay kaşığı karbonat ekleyerek 10 dakika kadar haşlayın. Ayrı bir tencerede doğranmış soğanı margarin ile kavurun, daha sonra küp küp doğranmış havucu ekleyip kavurmaya devam edin. Üstüne domatesleri rendeleyip, salçayı ilave ederek karıştırın. Barbunyayı bu karışıma ekledikten sonra şekeri ve tuzu ekleyin. Önce 5 dakika kaynatın daha sonra 1 su bardağı sıcak su ekleyerek 20 dakika kadar çok kısık ateşte kaynatın. Patatesleri ekleyin. Bu esnada şayet suyunu tamamen çekmişse yarım bardak sıcak su ilave edin. Barbunyaların piştiğinden emin olunca kişniş otlarını da ekleyin ve ateşten alın.