



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAKİ

Maya Bulut

- 1/2 Kg. Taze Barbunya
- 2 Adet Orta Boy Havuç
- 2 Adet Orta Boy Patates
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Çorba Kaşığı Toz Şeker
- 4 Su Bardağı Su
- 1 Tatlı Kaşığı Salça (İsteğe Göre)

Piyazlık doğranmış soğanı ve sarımsağı zeytinyağında kavuralım. Barbunyayı ekleyelim. Bir iki dakika daha kavurmaya devam edelim. Daha sonra salçayı ve suyunu ekleyelim. 20 dakika kadar barbunyaların pişmesini bekleyelim. Ardından küp küp doğradığımız havuçları ve patatesleri ilave edelim. Tuzunu ve şekerini de ekledikten sonra 10-15 dakika kısık ateşte pişirelim. Soğuduktan sonra servis tabağına alıp üzerini dereotu ve limonla süsleyelim.