



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİSİ

Vedat Başaran

- 1 kg. taze barbunya
- 3 adet domates
- 2 adet havuç
- 4 adet sivri biber
- ¼ demet maydanoz
- 2 adet patates
- 2 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- ½ tatlı kaşığı toz şeker
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı zeytinyağı

Ayıklanmış barbunya fasulyelerini, geniş bir tencerede 5 dakika haşlayın. Patatesleri ve havuçları soyup tavla zarı boyutunda parçalara bölün. Patatesleri, kararmamaları için suyun içine koyun. Maydanozu ince ince kıyın. Yeşil sivri biberlerin çekirdeklerini çıkarıp, küçük parçacıklar halinde doğrayın. Haşlanan barbunyaların suyunu süzün.

Domateslerin kabuklarını soyun. Çekirdeklerini temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Soğanları da minik minik doğradıktan sonra, tencereye, zeytinyağı koyup ısıtın. Önce soğanları, sonra, ince ince doğradığınız 2 diş sarımsağı ilave edip kavurun. Soğanların rengi döndükten sonra havuçları katıp 1 - 2 dakika daha kavurmaya devam edin. Biberleri ilave edip bir iki karıştırıp, kavurun. Domateslerin yarısını katıp 2 tatlı kaşığı tuz, ½ tatlı kaşığı toz şeker koyup, pişirmeye devam edin. Domatesler suyunu bıraktıktan sonra, haşladığınız barbunyaları tencereye boşaltıp, yavaşça karıştırarak 1-2 dakika pişirin.

Barbunyaların üstünü örtecek kadar kaynar su ilave edip, tencerenin kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin. Patatesleri ilave edip, 20 dakika daha pişirin. Kalan domatesleri, karıştırmadan ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, ocağı söndürüp, soğumaya bırakın.