



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİ

Yarım kilo taze barbunya  
1 büyük soğan  
2 büyük domates  
1 adet yeşil biber  
1 adet orta boy havuç  
1 yemek kaşığı salça  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Barbunyalara tencereye alınıp üzerine su eklenir 10 dakika kadar orta ateşte haşlanır başka bir tencereye zeytinyağı eklenerek soğanı ve biber doğranıp eklenir kavrulur. Havuçta halka halka doğranır ve ilave edilir. Bir sürede havuçlarla kavrulur. Domateslerde ufak ufak doğranır kabukları soyularak. Doğranan domatesleride ekleyelim ve pişmeye bırakalım domatesler ölünce salça ekleyip salçanın kokusu çıkana dek son defa kavurup süzülen barbunyalara ilave edelim. karıştırıp üzerine tuz ve suyunu ilave ederek kısık ateşte pişmeye bırakalım. Suyunu çekerse ilave edilebilir daha sonra pişen ve koyulaşan barbunya pilakimiz hazır ister ılık ister sıcak istersek de soğuk servis edebiliriz.

