



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA PİLAKİ

2 su bardağı kuru barbunya
6 su bardağı su
2 orta boy soğan
6 diş sarımsak
2 büyük boy havuç
1 büyük boy patates
1 yemek kaşığı salça
3-4 dal maydanoz
2 tatlı kaşığı tuz
8 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı şeker
1 orta boy limon

Fasulye yıkanıp 2 su bardağı su ile bir gün önceden ıslatılır. Kalan suyu ekleyip 45-50 dakika pişirilir. Soğan ince ince kıyılır. Sarımsaklar büyüklüklerine göre iki-üç parçaya bölünür. Havuç, patates ve maydanozu yıkanır. Havuç ve patates küp küp doğranır. Soğan, sarımsak, tuz, yağ ve şekerle birlikte tencereye eklenir. Yaklaşık 20 dakika daha pişirilir. Servis tabağına alındıktan sonra maydanozu kıyılır ve yemeğin üzerine serpilir. Limonla birlikte servis yapılır.

[ML® Börülce Pilakisi için tıklayın](#)



Fotoğraf "cTesi" tarafından gönderildi. 08.06.2019