# BARBUNYA PİLAKİ

2 Su bardağı kuru barbunya
2 Adet orta boy kuru soğan
2 Adet orta boy havuç
2 Adet orta boy patates
6 Çorba kaşığı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı toz şeker
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
Yarım demet maydanoz
1 Adet limon

# Barbunya bir akşam önceden ayıklanır, yıkanır, üzerine 1,5 parmak geçecek kadar temiz suya ıslatılır. Ertesi günü aynı suda yumuşayana kadar haşlanır.
# Tencereye zeytinyağı konur, tam ısınmadan, ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
# Soğan şeffaflaşınca küçük küp şeklinde doğranmış havuç atılır, 5 dakika kadar karıştırarak kavrulur.
# Daha sonra üzerine havuç gibi küp şeklinde doğranmış patates ilave edilir, 5 dakika daha kavrulur.
# Karışma haşlanmış barbunya katılır, toz şeker ve 2 su bardağı barbunyanın haşlama suyu konur, tuz serpilir.
# Tencerenin kapağı kapalı olarak 20 – 25 dakika pişirilir. Aynı tencerede yarım saat kadar dinlendirilir.
# Barbunya pilakisi servis tabağına aktarılır, üzerine limon suyu gezdirilir, kıyılmış maydanoz serpilir.
# Ilık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: Kuru fasulye pilakisi de aynı şekilde hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1328 | Adı: Barbunya Pilaki | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 13:51