



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BARBUNYA PİLAKİ



2 Su bardağı kuru barbunya
2 Adet orta boy kuru soğan
2 Adet orta boy havuç
2 Adet orta boy patates
6 orba kaşığı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı toz şeker
2 Tatlı kaşığı tuz
zeri 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 şefflaşınca 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.