

# Barbunya Pilaki

Toplam 130 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 8/10

Barbunya, havuç ve patatesin zeytinyağıyla piştiği klasik pilaki.

## Malzemeler

- 500 gr Barbunya
- 1 adet Soğan
- 2 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Şeker
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

- Barbunyayı 20 dakika haşlayıp kapağını süzün.
- Soğan, havuç ve patatesi zeytinyağında 8 dakika kavurun.
- Salça, sarımsak, tuz ve şekeri ekleyip 2 dakika çevirin.
- Barbunya ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilakiyi 35 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tencerede soğutun, zeytinyağı ile lezzeti otursun diye.
- Limon ve maydanozla 11 dakika soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Barbunyayı ayrı haşlayıp kapağını dökün; pilakinin rengi temiz kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve limonla soğuk servis edin.