

Mersin Limonlu Susamlı Barbunya Pilaki

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 8/10

Mersin limonlu susamlı barbunya pilaki, barbunyayı limon ve susamla ferahlatarak Akdeniz kıyılarında yaygın, diri ve narenciyeli bir bakliyat yemeği getirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış barbunya
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Susam
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Havuç

Yapılış

1. Barbunyayı süzün, havucu ince yarımaya doğrayın.
2. Havucu zeytinyağında 4 dakika çevirin.
3. Barbunya ve az sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
4. Pilakiyi 10 dakika kısıkte pişirin.
5. Limon suyu ve susam ekleyin, 2 dakika nazikçe çevirin.
6. Oda sıcaklığında 5 dakika yaklaşıp kadar dinlendirin, zeytinyağı lezzeti otursun.
7. Susam servis öncesi serpin, böylece limonlu sos içinde şişip yumuşamaz.

PÜF NOKTASI

Limon suyunu ocağı kapattıktan sonra eklemek pilakinin parlak tadını artırur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında közlenmiş domates ve sumaklı soğan eklemek ekşi-tuzlu dengeyi kurar.

Alerjenler

Susam