

Barbunya Pilaki

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 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

Yapılış

- Barbunyayı 20 dakika haşlayıp süzün.
- Soğan, havuç ve patatesi zeytinyağında 8 dakika kavurun.
- Barbunya, su ve limon suyunu ekleyip 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Barbunyayı ayrı haşlayıp kapağını dökün; pilakinin rengi temiz kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve limonla soğuk servis edin.