

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

- Havucu ince doğrayıp 4 dakika çevirin.
- Barbunya ve az su ekleyip 10 dakika pişirin.
- Limon ve susam katılıp 1 dakika da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon suyunu ocağı kapattıktan sonra eklemek pilakinin parlak tadını artırur.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Susam