



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Zeytinyağlı Barbunya Pilaki



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 3 su bardağı haşlanmış barbunya
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 patates
- 2 domates
- 2 diş sarımsak
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz

## **Ön Hazırlık:**

Soğanı ince doğrayıp havuç ve patatesi eşit küpler halinde kesin. Domatesleri rendeleyin; haşlanmış barbunyayı süzüp sıcak suyu hazırlayın.

## **Servis Önerisi:**

Maydanoz ve limonla soğuk veya oda sıcaklığında servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Sebze tabanını hazırlayın:**

- Soğan, havuç, patates ve sarımsağı zeytinyağında kısa süre çevirin.
- 

### **2. Domatesi ekleyin:**

- Rendelenmiş domates, şeker ve tuzu ekleyin; domatesin çiğ kokusu çıkana kadar pişirin.
- Domatesin suyu çekilip zeytinyağıyla bütünleşince barbunyayı ekleme aşamasına geçin.

### **3. Barbunyayı pişirin:**

- Haşlanmış barbunya ile sıcak suyu tencereye ekleyin.
- Barbunya önceden haşlanmış olduğundan ezilmemesi için tencereyi sık karıştırmayın; sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.

#### **4. Dinlendirin:**

- Ocağı kapatıp pilakiyi kısa süre dinlendirin; soğuk servis ederken maydanoz ve limon ekleyin.
- Pilakiyi soğuk veya oda sıcaklığında servis edin; oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeyin.

#### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Havuç ve patates çatal batacak kadar yumuşamalı, barbunyalar dağılmamalıdır. Zeytinyağlı sos malzemeleri hafifçe sarmalı; pilakiyi soğuduktan sonra servis edin.

#### **Saklama:**

Pilakiyi piştikten sonra iki saat içinde sıg kaba bölüp buzdolabına kaldırın; kapalı olarak 3-4 gün saklayın. Soğuk servis edeceğiniz miktarı temiz kaşıkla ayrı tabağa alın ve oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:** Zeytinyağlı yemekleri dinlendirmek sosun fasulyeye işlemesini sağlar.

Kiraz'ın  
Mutfağı