



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:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

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 ekleyip koyulaştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



3. Barbunyayı pişirin:

- Haşlanmış barbunya ve sıcak suyu ekleyip sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.

4. Dinlendirin:

- Ocağı kapatıp yemeği kendi tenceresinde soğutun ve maydanozla servis edin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçaların içinin tamamen piştiğini, sebzelerin ise biçimini kaybetmeden yumuşadığını kontrol edin. Sos tabanda su gibi kalmamalı, malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

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

Kiraz'ın
Mutfağı