



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Barbunya Pilaki

Barbunya Pilaki



2 Su stəkani quru barbunya
2 Ədəd orta boy quru soğan
2 Ədəd orta boy kök
2 Ədəd orta boy kartof
6 çorba qaşığı zeytunyağı
1 Çay qaşığı toz şəkər
2 Çay qaşığı duz
Üzəri Üçün;
Yarım dəstə cəfəri
1 Ədəd limon

- # Barbunya bir axşam övvəldən ayırd ediyər, yuyunar, üzərinə 1,5 barmaq keçəcək qədər təmiz suya isladılar. Sabahısı günü eyni suda yumşalana qədər qaynadılar.
- # Qazana zeytunyağı qoyular, tam istiləşmədən, incə yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunar.
- # Soğan şəffaflaşınca kiçik küp şəklində doğranmış kök atılar, 5 dəqiqə qədər qarışdıraraq qovrular.
- # Daha sonra üzərinə kök kimi küp şəklində doğranmış kartof əlavə edilər, 5 dəqiqə daha qovrular.
- # Qarışma qaynadılmış barbunya qatılar, toz şəkər və 2 su stəkani barbutyanın qaynatma suyu qoyular, duz səpilər.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq 20 - 25 dəqiqə bişirilər. Eyni qazanda yarım saat qədər dinlən/istirahət etdirilər.
- # Barbunya pilakisi xidmət qabına köçürülər, üzərinə limon suyu gəzdirilər, qıyılmış cəfəri səpilər.
- # İliq ya da soyuq olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Quru paxla pilakisi də eyni şəkildə hazırlanar.