

Zeytinyagli Pilaki

Malzemeler

1 kg barbunya

3 tane havuc

2 tane soğan

yarım limon

2 kasık domates salçası

5 tane kesme şeker

1-2 dal maydanoz

Yapılışı

Oncelikle havuclari kucuk kucuk kupler halinde dograyin. Ardindan barbunyalari ve havuclari tencereye alin ve haslayin. Diger yandan tencereye kucuk kucuk dogramis oldugumuz soğanlari salcayla ekleyip kavuruyoruz. Barbunya ve havuclari icine atiyoruz. Piserken kesme şekerleride ilave ediyoruz. Ustu basa su koyup pismeye birakiyoruz. Pistikten sonra ocaktan alin servis tabagina koyun maydanozla da susleyerek servis yapin. ellerimize saglik