



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASÜLYE PİLAKİSİ

500 gram kuru fasülye
250 gram zeytinyağı
250 gram havuç
150 gram dal kereviz
250 gram soğan
1 limon
1 demet maydanoz
2 tane kesme şeker

Havuçları uzunluğuna dört parçaya ayırınız. İçinin sarı kısmı sertse, çıkarınız. Bir santim büyüklüğünde verev olarak doğrayınız. İnce ince soğanları kıyarak zeytinyağında havuçla birlikte kızarmadan kavurunuz. Yağsız 2 litre su veya et suyunun üzerine ilâve ediniz. Kereviz, arzu edilirse (üç parça) sarımsak atınız. Yarım saat kaynattıktan sonra akşamdan suda bırakılmış, haşlanmış fasülyeleri üzerine ilâve ediniz. Şekerleri atarak, tuzu da koyunuz. Limonu sıkarak, beş dakika kadar kaynattıktan sonra servis tabağına alınız. Üzerine kıyılmış maydanozları serpiniz.