



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FASULYELİ SUBYA PİLAKİ

1 kg subya
1 büyük çay bardağı haşlanmış kuru fasulye
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı salça
Üzeri için:
Kıyılmış maydanoz

Subya cinsine göre az haşlanır ve kılçığından ayıklanır, parçalanır. Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, zeytinyağında pembeleştirilir. Salça ve hemen sonra subya atılır. Kıvama gelmeye başlayınca fasulye, pul biber, karabiber ve tuz eklenir. Az su ilave edilebilir. 10 dakika daha pişirilir ve ateşten alınır. İliyinca servise çekilir, maydanozla süslenir.