PİLAKİ

MALZEMELER
1 su bardağı kuru fasulye
1 adet kereviz
2 adet soğan
1 adet havuç
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet kesme şeker
1/2 demet maydonoz
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz

Fasulyeleri haşlayıp, süzün. Bir tencereye yarım ay şeklinde doğradığınız soğanı ve biraz yağ koyup, kavurun. Daha sonra rendelediğiniz kerevizi ve küp küp doğradığınız havucu ilave edin.
Salçasını da ekledikten sonra 5 dakika pişirin. Fasulyeleri de tencereye koyup, üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edin. Şeker ve tuzu da ekleyip, kısık ateşte fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Kıydığınız maydonozu üzerine serpip, soğutun ve servis yapın.



Fotoğraf "Ersun" tarafından gönderildi. 09.08.2014

© lezzetler.com tarif no:23741 • adı:Pilaki • gönderen:veyis • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:00