



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE PİLAKİSİ

Yarım kg. dermason fasulyesi

1 adet patates

1 adet kereviz

1 adet havuç

2 baş soğan

10 diş sarımsak

1 demet maydanoz

1 bardak zeytinyağı

5 bardak su

Yeterince tuz, limon

YAPILIŞI:

Fasulyeleri bir gün önceden ıslatır, yarı pişmiş hale gelinceye kadar haşlarız. Suyunu süzer, bir kenarda bekletiriz. Bir tencerede, küçük küçük doğranmış soğanları, kızgın zeytinyağında hafifçe pembeleştiririz. Daha önceden hazırladığınız tavla zarı büyüklüğünde doğranmış patates, kereviz, havucu tencereye atıp soğanlarla karıştırınız. Bir iki defa çeviriniz.

Ayıklanmış sarımsaklar, parçalanmadan, diş diş tencereye katılır, süzülmüş fasulyeler ilave edilip, beş bardak su konur. Su konduktan sonra tuz ekilip, son defa iyice karıştırılır. Ateşin altı kısılır ve bir saat civarında ağır ağır yemeğin suyu çektilir. Eğer hızlı ateşte pişirirseniz, fasulyeler zeytinyağını emmez, diri kalır.

Servis yaparken üzerini ince kıyılmış maydanozla süslemeyi ihmal etmeyin.