



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU FASULYE PİLAKİSİ

Tencereye 4 - 5 soğan doğrayınız, 2 havuç çentiniz. 250 gram zeytinyağı ile kuvvetli ateşte çevire çevire öldürüp tencereyi orta ateşe alınız. Üstüne, akşamdan suya konmuş 1 kilo fasulye, kıyılmış 3 dal kereviz yaprağı, 4-5 maydanoz kökü, 15 diş sarımsak ve bunları örtecek kadar yağı alınmış etsuyu koyunuz. Tuz ve biberini indirmeden 5 dakika önce ekiniz. Pişince (suyu kenarında olmak üzere) indirip soğutunuz.

© lezzetler.com tarif no:53653 • adı:KURU FASULYE PİLAKİSİ • gönderen:aydan müftüoğlu • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:58