



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE PİLAKİSİ

İstenilen miktarda fasulyeyi, gecedan suya yatırmalı ve sabahleyin haşlamalıdır.

Pilâkiye doğranmış havuç, körpe kereviz yaprakları, maydanoz ve diş sarımsaklar pek uygun gittiğinden fasulye miktarına nazaran, bu harçlardan tedarik edilmelidir.

Evvelâ soğanı bir tencereye doğramalı, kızgın zeytinyağında kavurmalı ve saydığımız harçları da soğana katmalı ve birlikte biraz daha çevirmelidir. Bunların üzerine kevgirden süzölmüş fasulyeyi de dökmelidir. Taze ve olgun domatesleri de doğramalıdır. (Yoksa, domates salçası kullanılmalıdır.)

Tencereye, fasulyeleri örtecek derecede suyu doldurmalı ve orta hararete ateşe sürmeli. Pişmesine yakın, tuz ve biberini de ilâve ederek, biraz helmelenmesini müteakip ateşten indirmeli ve soğuduktan sonra, âfiyetle yenmelidir.

Not: Arzuya göre, limon dahi sıkılsa, daha ziyade iştihayı açar.