



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE PİLAKİSİ

Ergun Köknar

500 gr. kuru fasulye
1 adet patates
1 adet kereviz
1 adet havuç
2 adet soğan
10 diş sarımsak
3 adet yeşil sivribiber
1 demet maydanoz
1 su bardağı zeytinyağı
Yeterince tuz
Limon

Bir gün Önceden fasulyeyi ıslatınız. Islattığınız fasulyeleri haşlayınız. Yarı pişmiş bir haldeyken, ateşten alıp suyunu süzünüz. Tencereye zeytinyağını koyunuz. Küçük küçük doğradığınız soğanı bu yağda az bir şey kızartınız. Daha önceden kabuğunu soyup, tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız kereviz ve patatesleri yağa atınız. Havuçları temizleyip, dilimledikten sonra ilave ediniz. Sarmısak dişlerini ayıklayıp, bütün olarak ekleyiniz. Yeşil biberin çekirdekleri çıkarıp ince ince doğrayıp ilave ediniz. Hepsini birden tuzlayıp, suyunu koyunuz. Orta hararetle ateş üzerinde pişiriniz. Ağır ağır pişirerek suyunu çektiniz. Su fasulyelerin seviyesinin altına düşüp, fasulyeler iyice yumuşayınca, ateşten indiriniz. Ilıtıp, bir kayık tabağına dökünüz. Üzerini kıyılmış maydanozla süsleyiniz. İyice soğuttuktan sonra ikram ediniz.

Not: Limon tabaklara alındıktan sonra sıkılmalıdır. Ayrıca pilaki limon yerine sirke dökülerek yenirse başka bir lezzet kazanır.