



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE PİLAKİ

250 gram kurufasulye
1 orta boy soğan
1 baş sarımsak
2 orta boy havuç
1 orta boy kereviz
2 çay kaşığı toz şeker
5 yemek kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber

Fasulyeleri yıkayın, sekiz-on saat süre ile soğuk suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentin. Sarmısakların kabuğunu soyun, bütün bırakın. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Kerevizin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın, kararmaması için limonlu soğuk suya atın. Tencereye ıslatılmış fasulyeyi soğuk su ve tuz ile birlikte koyarak beş dakika kaynatın, süzün, köpüklenmiş bu suyu atın. Tencereye yeniden soğuk su koyarak fasulyeleri yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. İki kaşık zeytinyağı ile soğan ve sarmısak 3-4 dakika kavurun, havucu ekleyin 2-3 dakika daha kavurun, kerevizleri katın, bir su bardağı sıcak su koyun, tozşeker, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış fasulyeleri ilave edin, on dakika kısık ateşte, arada bir suyunu kontrol ederek, gerekirse sıcak su ekleyerek, pişirin. Ocağı söndürünce tencereye, kalan üç kaşık zeytinyağını ilave edin, karıştırın ve kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Arzu ederseniz yemeği ateşten almadan önce biraz sıcak suda eritilmiş 1 yemek kaşığı domates salçasını renk vermesi için katabilirsiniz.

[ML® Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi için tıklayın](#)