KURU FASULYE PİLAKİSİ

1/2 kilo kuru fasulye
1 baş sarımsak
2 adet havuç
1 su bardağı zeytinyağı
2 adet kereviz
1 demet maydanoz (yaprağı ve kökü)
3 adet soğan
yeteri kadar tuz

Bir kap içinde zeytinyağı ile sebzeler, küçük kesilmiş olarak öldürülür. İçine dört bardak su ilâve edilerek kaynatılır. Akşamdan ıslatılmış, temizlenmiş fasulye soğuk su ile yarı pişmiş hazırlanır. Süzülerek hazırladığımız harç içine konur, orta ateşte pişirilir. Eğer taze domates zamanı ise taze domates, biber konur, arzu edilirse domates salçası konur.

ML® Börülce Pilakisi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8127 • adı:KURU FASULYE PİLAKİSİ • gönderen:Rana • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:09