



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ KURU FASULYE PİLAKİ

400 gr kuru fasulye
2 adet havuç, patates
1 adet kereviz
1 adet maydanoz
1 adet dereotu
Tuz
Karabiber
Çok az toz şeker
Üzeri için:
Yeteri kadar yağ

Öncelikle fasulyeyi akşamdan ıslatın, ertesi gün suyunu değıştirip ocağı koyun ve haşlamaya bırakın. Yarı yarıya haşlanınca piyazlık doğranmış soğan, zar şeklinde doğranmış havuç, patates ve kerevizi ilave edin. İnce kıyılmış dereotu ve maydanozu ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlağın ve biraz şeker ilave edin. 20 dakika daha kaynasın. Üzerine yağı ekleyip ocaktan alın.