# KURU FASULYE PİLAKİSİ

250 gr. dermason cinsi kuru fasulye
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 er tane küçük boy patates, domates, havuç
1 adet ince kıyılmış orta boy kuru soğan
maydanoz
1 diş sarımsak
4 bardak su
tuz
biraz şeker

Akşamdan yıkanıp ıslatılmış fasulyelerin üzerine su doldurarak orta ateşte ağır ağır 45 dakika haşlayıp süzün. Sebzeleri temizleyip ince ince doğrayın. Bir tencereye koyup kızdırdığınız yağın içine soğanı ve ince kıyılmış sarımsağı ekleyerek akvurun. Aynı tencerenin içine sırasıyla havucu, patatesi ve fasulyeyi ekleyip bir müddet daha kavurun. Üzerine domates, su, tuz ve şeker koyarak ağır ateşte 1 saat pişirin. Soğuduktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:438 • adı:Kuru Fasulye Pilakisi • gönderen:Bilgi • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:19