



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUFASULYE PİLAKİ

Yarım kg. kuru fasulye
2 soğan
5 diş sarımsak
2 domates
havuç
2 patates
yarım su bardağı zeytinyağı
6 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı toz şeker
3-4 dal maydanoz

Kuru fasulyeleri bir gece önceden ıslatın, süzüp diri kıvamda haşlayın. Soğanları minik küpler halinde doğrayın. Sarımsakları ince kıyın. Domatesleri soyup çekirdeğini çıkarın ve küçük küçük doğrayın. Havuç ve patatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtıp, soğan, sarımsak ve havuçları pembeleşinceye kadar kavurun. Domatesleri ekleyip suyunu çekinceye kadar pişirin. 6 su bardağı sıcak su, salça tuz ve şekerilave edin, karıştırıp kapağını kapatın. Kaynamaya başlayınca patatesleri ve diri haşlanmış fasulyeleri ilave edin. Ateşi kısıp 50 dakika ağır ateşte pişirin. Fasulyeler yumuşadığında tencereyi ateşten alıp soğumaya bırakın. Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

[ML® İnegöl Usulü Kuru Fasulye için tıklayın](#)