



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞ ÜZÜMLÜ ILIK PİLAKİ

Cavit Ünal

- 1 Adet Kuru Soğan
- 1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1/2 kg Kuru Fasulye
- 2 Adet Çarliston Biber
- 2 Çorba Kaşığı Salça
- 1/2 Su Bardağı Kuş Üzümlü
- 1/2 Adet Limon
- 1 Diş Sarımsak
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Toz Biber
- 1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ

Fasulyeyi bir gece önceden ıslatıp ertesi gün bir miktar haşlayalım.

Sıvı yağı ve zeytinyağını bir tencereye alalım. Soğanı yemeklik doğrayarak çok az kavuralım. İnce doğradığımız sarımsağı, çarliston biberleri ve salçayı da ekleyerek bir süre daha kavuralım. Haşlanmış fasulyeleri ekleyip karıştıralım. Üzerine fasulyeleri geçecek kadar su ekledikten sonra tuzu, karabiberi, kırmızı toz biberi, şekeri ve limonu ilave edelim, kaynamaya bırakalım. Bu arada kuru üzümünü yıkayıp ılık suda bekletelim. Fasulyeler yumuşayınca suyunu süzdüğümüz üzümünü de ekleyelim. 5 dakika daha ateşte tutup altını kapatalım. Ilık olarak servis yapalım.