PİLAKİ (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1/2 kg kuru fasulye
3 büyük soğan ve 3 büyük domates
1/2 bardak zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı şeker
2 bardak su
Yarım demet maydanoz

Kuru fasulyeyi geceden beş bardak suda (2 bardak sudan ayrıca olarak) ıslatın. Aynı suda fasulyeler yumuşayana kadar haşlayın ve süzgece alın. Haşlanmış suyu dökün. Soğanları doğrayıp yağı ekleyerek tencereye koyun ve soğan pembeleşene kadar pişirin. Soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış domatesleri doğrayıp soğanlara ekleyin, iyice yumuşayana kadar pişirin. Sonra yarı pişmiş fasulyeyi, şekeri, tuzu ve suyu ekleyerek orta hararette yarım saat kadar veya fasulyeler iyice pişene kadar pişirin ama fasulyelerin iyice erimemesi gerekir. Oda sıcaklığında servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:40979 • adı:PİLAKİ (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:46