



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ KURU FASULYE PİLAKİ

Malzemeler :

Kuru fasulye 2 Su Bardağı  
Komili sızma Zeytinyağı 1 Çay Bardağı  
Havuç 1 Adet  
Soğan 2 Adet  
Bezelye ½ Su Bardağı  
Pırasa 1 Adet  
Patates 1 Adet  
Sarımsak 3-4 Diş  
Kuru kırmızıbiber 1 Adet  
Salça 1/2 Çorba Kaşığı  
Maydanoz 1/2 Demet  
Toz şeker 1 Çorba Kaşığı  
Tuz-çekilmiş karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Bir tencereye Komili Sızma zeytinyağını, ufak parçalara doğranmış soğanı, kıyılmış pırasaları, sarımsakları, kabukları kazınmış, dörde bölünüp 1 cm. verev parçalara doğranmış havucu, kırmızı biberi koyup hafifçe öldürün.
- 2- Sonra sulandırılmış salçayı koyup 1-2 kez de bununla karıştırın. 5-6 bardak su koyup kaynatın. Akşamdan ıslatılmış ve haşlanmış fasulyeleri, haşlanmış bezelyeleri, küçük küçük küpler halinde doğranmış patatesleri ilave edin. Orta hararetle ateş üzerinde pişmeye bırakın.
- 3- Fasulyeler yumuşayınca, tuzu, çekilmiş karabiberi ve şekerini koyun. Suyu, fasulyelerin yüzeyine ininceye kadar pişirin.
- 4- Servis tabağına boşaltıp, üzerine kıyılmış maydanoz serpin ve soğuk olarak servis yapın.