



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU FASULYE PİLAKİ

Osmanlı İmparatorluğu döneminde Karamanlılar ve Karadeniz sahillerindeki Rumlar tarafından çok pişirilen ve Rumlar arasında " fasola-da " diye anılan sucuklu pilaki günümüzde Türkiye'den Yunanistan'a göç etmiş Rumların sık sık pişirdikleri ve çok sevdikleri eski bir Türk yemeğidir.

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

300 gr kuru fasulye,
1 kangal sucuk,
4 körpe havuç,
2 sap kereviz,
1 baş soğan,
1 limon,
3/4 su bardağı zeytinyağı,
1 tutam kırmızıbiber,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Bir gece önceden temizlenmiş ve suda bekletilmiş fasulyelerin suyu süzülür ve tuzlu suda hafifçe haşlanır. Fasulyeler diriliklerini kaybetmeyecek kadar haşlandıktan sonra tencerenin suyu süzülür. Diğer tarafta havuç kazındıktan sonra yıkanıp dilimler halinde doğranır. Kereviz de bol suda yıkanıp küçük parçalara doğranır. Fasulyeleri alacak büyüklükte bir tencereye zeytinyağı ve rendelenmiş soğan konur. Orta ateşte soğanlar kavrulur. Soğanlar pembeleşince kereviz ve havuç katılır. Tuz ve kırmızıbiber serpilir, sonra bunlar da karıştırılarak kavrulur. Sebzeler yu-muşayınca suyu süzülmüş fasulyeler tenceredekilerin üstüne boşaltılır. Yeteri kadar sıcak su (veya et suyu) eklenerek tencerenin kapağı kapatılır. Diğer yanda sucuğun üstündeki zar çıkarıldıktan sonra kangal olduğu gibi kaynar suya konulup bir süre haşlanır. Sonra sudan çıkarılıp dilimler halinde doğramr. Fasulye pişince tencere ateşten indirilir. Dilimlenmiş sucuk, fasulyelerin üstüne yayılarak yerleştirildikten sonra servis yapılır.

[ML® Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi için tıklayın](#)