



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU KURU FASULYE PİLAKİ

300 gr. kuru fasulye
1 adet kangal sucuk
3-4 adet körpe havuç
2 sap kereviz
1 baş soğan
1 adet limon
3/4 su bardağı zeytinyağ
1 tutam kırmızı biber
Tuz

Bir gece önceden su da bekletilmiş kuru fasulyelerin suyu süzülüp tuzlu suda haşlanır. Kuru fasulyeler diriliklerini kaybetmeyecek kadar haşlanır. Diğer tarafta havuçlar dilimlenip kereviz sapları doğranır. Bir tencere içinde tabanı sıvıyacak kadar sıvıyağ dökülüp yemekli doğranan soğan ilave edilir. Soğanlarımız pembeleşince kereviz ve havuçlar katılır. Tuz ve kırmızıbiber serpilip karıştırılıp kavrulur. Sebzelerimiz yumuşayınca kuru fasulyeler ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır. Bu arada sucuğun zarı çıkartılıp kaynar suya konup haşlanır. Dilimler haline getirilir. Kuru fasulyelerimiz pişince dilimler halindeki sucuklar üstüne yerleştirilerek servis edilir.

