



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DERMASAN PİLAKİSİ

Malzemeler

1/2 kg dermeson fasulyesi
2 baş orta boy kuru soğan
2 adet havuç
1 diş sarımsak
2 dal kereviz yaprağı
1/4 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı sızma zeytinyağı
içme suyu

Akşamdan ıslattığınız yarım kilo dermeson fasulyesini yıkadıktan sonra, yarım saat ağır ateşte kaynatın. Suyunu süzdüğünüz fasulyeyi tencerede tutarken iki baş bütün kuru soğanı, halka halka doğradığınız havucu, bir tatlı kaşığı tuzu, bir tatlı kaşığı toz şekerini, bir diş sarımsağı, bir su bardağı sızma yağı, kıyılmış kereviz yapraklarını ilave edip üzerini iki parmak yukarıda kalacak kadar suyla doldurup yarım saat pişirin. Servis edeceğiniz zaman maydanoz yaprakları ve tekrar sızma zeytinyağı ilave etmeyi unutmayın.