



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE PİLAKİ

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı kuru fasulye
3 adet orta boy soğan
6 yemek kaşığı zeytinyağı
5 diş sarımsak
3 orta boy havuç
1 yemek kaşığı salça
1 adet kesme şeker
Yarım limonun suyu
3 su bardağı sıcak su
Toz biber
Tuz

1. Fasulyeleri bir gece önceden ıslatın.
2. Tencereye tuzlu su ekleyip fasulyeleri bir iki taşım haşlayın.
3. Soğanı yemeklik doğrayın.
4. Havuçları küp küp doğrayın.
5. Tencereye soğan, zeytinyağı, havuç, sarımsak ve tuzu alın.
6. Kapağı kapalı olarak soğan kavrulana kadar pişirin.
7. Fasulyeyi ekleyip karıştırın.
8. Salçayı ilave edip 5 dakika daha pişirin.
9. Son olarak su, limon suyu, toz biber ve şekeri ekleyin.
10. Fasulyeler yumuşayana kadar pişirin. Soğuk olarak servis yapın.

