



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FASULYE PİLAKİ

SuperFresh Haşlanmış Kuru Fasulye 2 su bardağı  
SuperFresh Soğan ½ bardak  
Havuç 2 adet  
Sarımsak 7-8 diş  
Domates 2 adet  
Sivri biber 3-4 adet  
Kırmızı pul biber 1 çay kaşığı  
Zeytinyağı ½ çay bardağı  
Patates 2 adet  
Yapraklı kereviz 1 adet  
Maydanoz 1 demet  
Küp şeker 1 adet  
Tuz  
Karabiber

Havuçları küp şeklinde doğrayın.

Sarımsakları kıyın ve domatesleri rendeleyin.

Biberleri ince ince doğrayın.

Patatesleri ve kerevizleri küp şeklinde doğrayın.

Maydanozu incecik kıyın.

SuperFresh Haşlanmış Kuru Fasulye, SuperFresh Tatlı Beyaz Soğan, sarımsak, biber, havuç, karabiber ve zeytinyağı ile birlikte sıcak su ekleyerek pişmeye bırakın.

Pişmeye yakın patates, kereviz ve yapraklarını ekleyin.

Ardından maydanoz, şeker ve tuz ekleyin.

Tüm malzemeler pişince ocaktan alın ve dinlendirin.

Üzerine sıcakken bir iki kaşık zeytinyağı gezdirin.

Oda sıcaklığında servis edin.

