



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE PİLAKİ

1 adet Penguen Haşlanmış Kuru Fasulye
1 adet patates
1 adet havuç
Yarım adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım adet limon
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
Kayatuzu
Karabiber

Penguen Haşlanmış Kuru Fasulyeyi süzün.

Patates ve havuçları küp küp doğrayın.

Soğanı yemeklik doğrayın.

Limonu çeyrek dilimler halinde kesin.

Bir tencerede zeytinyağında soğanı kavurmaya başlayın.

Bir kaç dakika sonra patates ve havucu ilave edip kavurmaya devam edin.

Beş dakika sonra Penguen Domates Salçasını, Penguen Haşlanmış Kuru Fasulyeyi, dilimlediğiniz limonu, suyu, karabiberi ve tuzu ilave edip bir kaç kez karıştırarak harmanlayın.

Kaynamaya başlayınca altını kısıp 20 dakika pişirin.

Fasulye pişerken maydanozları ince ince kıyın.

Pilakimiz hazır olduğunda altını kapatıp üzerine maydanozları ilave edin.

15 dakika dinlendirip servis edin.



