



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FASULYE PİLAKİ (TRABZON)

### Malzemeler:

1 su bardağı kuru fasulye  
1 adet orta boy soğan  
1 adet orta boy havuç  
1 adet küçük boy patates  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
3 yemek kaşığı su  
4 diş sarımsak  
Yarım demet maydanoz  
Yarım limon  
2 su bardağı su  
Yeteri kadar tuz

### Hazırlanışı:

Soğanları ayıklayıp yarım ay şeklinde, havucu verevine küçük parçalar halinde, patatesi ise iri zar biçiminde doğrayın. Önce soğan ve havucu yağla birlikte çelik tencereye koyun. 3 kaşık suyla öldürün. Akşamdan ıslatılan fasulyeleri, patates ve sarımsakları tencereye ilave edin. 2 bardak su ilave edip kısık ateşte pişirin. Pişmeye yakın tuzunu ekleyin. Tenceresinde soğutup servis tabağına boşaltın. Üzerini kıyılmış maydanoz ve limon dilimleriyle süsleyin.