



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU FASULYE PİLAKİSİ (DÜDÜKLÜ)

400 gram kuru fasulye (2 bardak)  
280 gram zeytinyağı (1 1/4 bardak)  
100 gram sarı patates (1 orta)  
75 gram kereviz kökü (1 orta)  
75 gram havuç (1 orta)  
150 gram soğan (2 orta)  
200 gram domates (1 büyük)  
Tuz  
8 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
3 bardak su  
1/2 demet maydanoz

1 Dödüklü tencereye; 12 saat soğuk suda yatırılmış ve süzölmüş 400 gram kuru fasulye, soyulmuş ve küçük doğranmış 1 orta patates, yine soyulmuş ve küçük doğranmış 1 orta baş kereviz kökü, kazınmış ve ufak doğranmış 1 orta havuç, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan, yine soyulmuş çok küçük doğranmış 1 büyük domates (salça kullanmamalıdır), iç kabukları soyulmuş 8 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı toz şeker, yarım çorba kaşığı tuz, bir bir çeyrek bardak zeytinyağı ile üç bardak da su koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturarak, üstteki dödük yukarıya oynayıp da bol buhar ve ısıklık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere fasulyeleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 25 - 35 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı, kıyılmış yarım demet maydanoz koyarak iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Normal fasulyenin 25 dakika içinde pişmesi gerekir. Ancak bazı fasulye cinslerinin 40 ya da 50 dakikada pişmekte olduğu çok kez görölmüşür).

NOT: Dödüklüde pişen fasulyeler gaz yapmamaktadır. Bundan ötürü fasulyeleri bir süre haşlayıp suyunu süzmeye gerek yoktur.

ML® Zeytinyağlı Kuru Fasulye (görsel)