



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE PİLAKİSİ

150 gr. kuru fasulye
1 soğan
1 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 havuç
1 patates
1 kaşık toz şeker
3-4 dal maydanoz
Tuz

Kuru fasulyeyi akşamdan ıslatın. Ertesi gün üzerini geçecek kadar su ilave edin. Tencereye zeytinyağı, dörde bölünmüş soğan, kıyılmış sarımsak ve tuz ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın. Fasulyeler yarı yarıya yumuşayınca üzerine toz şeker, küp doğranmış havuç ve patates ilave edin. Fasulyeler yumuşayınca ocaktan alın. Soğuduktan sonra maydanozla süsleyin.