



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE PİLAKİ

2 su bardağı kuru fasulye
2 adet kuru soğan
6 adet kesme şeker
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet patates
1 adet havuç
Tuz
1 adet limon suyu
4 dal Dereotu

Öncelikle fasulyeleri akşamdan ıslatın. Daha sonra suyunu süzüp 20 dakika kaynatın. Tencereye fasulyeleri koyun, üzerine yarım ay şeklinde soğanları, şekeri, tuzu, limon suyunu, küp doğranmış patatesi ve havucu koyun, zeytinyağını ekleyip kapağı kapalı şekilde 35 dakika pişirin. Servis tabağına alın, soğutup servis yapın.

Not: Servis yapmadan önce biraz sirke dökerseniz daha lezzetli olacaktır.