



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU FASULYE PİLAKİSİ

2 su bardağı kuru fasulye (ıslatılmış)  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 adet soğan (ince kıyılmış)  
1 tatlı kaşığı salça  
2 su bardağı su (kaynar)  
4 çorba kaşığı pirinç  
Tuz  
Taze nane

Islatılmış fasulyelerin üzerine çıkıncaya kadar su ilave edin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın, ateşi kısın ve orta ateşte 10 dakika pişirip, süzün. Isıtılmış yağda soğanları karıştırarak sararıncaya kadar yaklaşık 3-4 dakika soteleyin. Salçayı katın, karıştırarak 1-2 dakika daha soteleyin. Suyu ilave edin, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın, fasulyeler hafif yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Pirinci ekleyin ve 15 dakika daha pişirin, nanenin yarısını serpip harmanlayın ve soğuyuncaya kadar dinlendirin. Kalan naneyi serpererek servis yapın.

