



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FASULYE PİLAKİSİ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

400 gram kuru fasulye,

1 iri patates,

orta irilikte 1 kök kereviz,

1 iri havuç,

1 iri soğan,

5 yeşil soğan,

5 diş sarımsak,

1+1/4 bardak zeytinyağı,

4 bardak su,

1/2 demet maydanoz,

yeteri kadar tuz,

isteyenler ayrıca 1/2 tatlı kaşığı şeker koyabilirler.

Yapımı: Bir gece önceden ayıklanıp suda ıslatılmış olan fasulyelerin suyu dökülür. Sonra bu fasulyeler, içinde 12 bardak kaynar su bulunan ateşteki tencereye boşaltılır. Ateşin ısı ortadan az bir duruma getirilir. Fasulyelerin rengi dönüp te az pişmiş bir durum alınca kadar yani 20-30 dakika kadar haşlanır. Sonra tencere ateşten indirilir, iri delikli bir süzgece boşaltılan fasulyelerin suyu süzülür, ince kıyılmış soğanla 1/4 bardak zeytinyağı bir tencereye konur ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşince tencereye 4 bardak sıcak su konur ve kaynamaya bırakılır. Su kaynayıncaya buna üstü soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış kereviz köküyü, le patates ve üstü kazındıktan sonra yarım santim inceliğinde yuvarlak dilimlere bölünmüş havuç. 1-1,5 santim uzunluğunda parçalara doğranmış yeşil soğanlar, kabukları ayıklanmış tüm diş sarımsaklar ve haşlanarak suyu süzölmüş kuru fasulyeler katılır.

Ateşin ısı iyice azaltılır. Fasulyeler yumuşayıncaya kalan zeytinyağıyla tuzu da katılır ve yemek 15 dakika daha çok hafif ateşte pişirilir.

Yemek pişince tencere ateşten indirilir, fasulyelerin çatlamaması için tencerenin kapağı örtölü olarak bırakılır. Fasulyeler iyice soğuduktan sonra servis tabağına alınır, kıyılmış maydanoz serpilir ve servis yapılır.