



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE PİLAKİSİ

2 bardak Kuru Fasulye (iri cins)
3 adet Kuru Soğan
5-6 diş Sarımsak
2 adet Domates
2 tane Havuç
1 demet Maydanoz
1 bardak Zeytinyağı
2 Kesme Şeker
Tuz

Kuru Fasulye akşamdan suya bırakılır. Ertesi gün bu su dökülerek, yeniden konulan su ile haşlanır. Tavaya bir bardaktan 2 parmak eksik Zeytinyağ konur. Halkalar halinde doğranmış kuru soğan, 5-6 diş Sarımsak, küçük küçük ya da ince ince kesilmiş havuçlar aynı anda konularak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kabukları doyularak küçük küçük doğranmış ya da rendelenmiş domates konularak 2-3 dakika daha kavrulur.

Haşlanan fasulye soğuk su ile yıkanır. Tavadaki malzemenin üzerine konular. Üzerine tuz ve 2 kesmeşeker konular. İyice pişirilir.

Üzerine kıyılmış maydanoz ve bir parça limonla servis yapılır.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.
