



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAKİ

Malzemesi

- 2 ay fincanı kuru fasulye
- 2 orta boy soğan
- 1 orta boy havuç
- 1,5 çay bardağı zeytinyağı
- 7-8 diş sarımsak
- 1 küçük demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber
- 1 kahve kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyeleri akşamdan ya da beş-altı saat önce ılık suda ıslatın. Szdkten sonra üzerini -dört parmak aşacak kadar suyla orta boy bir tencerede ve orta ısıda pişirin. Suyuyla birlikte muhafaza edin. Soğanları incecik doğrayın. Havucu yıkayıp kazıyarak ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Orta boy bir tencerede 1,5 çay bardağı zeytinyağı ile ince doğranmiş soğan ve havucu hafifçe kavurun. Domates ezmesini biraz suyla sulandırarak ilave edin. Birkaç defa karıştırın. Tuz, toz şeker, kırmızı biber, soyulmuş diş sarımsak ve haşlanmış fasulye suyunu katın. Orta ısıda pişirin. Sıcakken yayvan bir kaba boşaltın. Soğuyup, st kaymak tutunca maydanozla süsleyin ve servis yapın.
