



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAKİ

Malzemesi:

2 bardak kuru fasulye,
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet havuç,
2 adet soğan,
3-4 diş sarımsak,
1 adet kuru kırmızı biber
yarım kaşık domates salçası,
yarım demet maydanoz, tuz,
1 kaşık şeker

Hazırlanışı:

Bir tencereye zeytinyağını, ufak parçalara doğranmış soğanı, kabukları kazınmış dörde bölüp birer santim verev parçalara doğranmış havucu, kırmızı biberi koyup hafifçe öldürün. Sonra sulandırılmış salçayı koyup bir iki kez de Jjununla karıştırın. 5-6 bardak su koyup kaynatın. Akşamdan ıslatılmış fasulyeleri yıkayıp suya ilâve edin. Orta hararetli ateşte fasulyeler yumuşayana kadar pişirin. Fasulyeler biraz yumuşayınca tuzunu koyun. Çok az suyu kalanca ateşten alın. Servis tabağına boşaltıp, üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Soğuk olarak servis yapın.