FASULYE PİLAKİSİ

2 bardak kuru fasulye
1 1/4 bardak zeytinyağı
1 büyük sarı patates
1 orta boy kereviz kökü
1 büyük boy havuç
1 büyük boy soğan (1 büyük)
5 diş sarımsak
yarım çorba kaşığı toz şeker
yarım bardak su
yatım demet maydanoz (üstüne)
Tuz

1 Bir gece önceden soğuk suda yatırılmış 2 bardak kuru fasulyenin suyunu döktükten sonra bunları, içinde kaynar bir halde 12 bardak su alan tencereye atarak, ateşin ısısını hafifçe düşürmeli ve fasulyelerin renkleri dönüp de az pişmiş bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 30 dakika haşlamalı ve tencereyi ateşten alarak, kevgirden geçirmek suretiyle fasulyeleri süzülmeye bırakmalıdır.
2 Diğer taraftan bir tencereye; bir çeyrek bardak zeytinyağı ile, küçük kesilmiş 1 büyükçe baş soğan koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar karıştırarak kavurmalı, sonra bu soğanlara, 4 bardak da su katarak kaynamaya bırakmlıdır. (Küçük parçalara doğranmış 1 büyük domates de katılabilir.)
3 Su kaynayınca buna; üstü kazınmış ve yarım santim inceliğinde halkalara kesilmiş 1 büyük havuç, kabuğu soyulmuş ve yine küçük parçalara doğranmış 1 sarı patates, üstü soyulmuş ve küçük parçalara doğranmış 1 orta baş kereviz kökü, 5 diş sarımsak, yarım çorba kaşığı toz şeker; yeşil tarafları da birlikte olduğu halde ikişer santim uzunluğunda parçalara kesilmiş 5 adet yeşil soğan, yarım çorba kaşığı tuz ile, haşlanmış ve iyice süzmüş olduğumuz fasulyeleri de koyarak tencerenin kapağım kapatmalı ve fasulyeler yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalıdır.
4 Fasulyeler yumuşaymca, bunlara; kalan 1 bardak zeytinyağını koyarak bir 15 dakika daha pişirmeli ve tencereyi ateşten alarak ancak fasulyeler iyice soğuduktan sonra tabağa almalı ve üstüne, ince kıyıl-mış maydanoz serpilmiş olduğu halde servis yapmalıdır.

Not: Fasulyeler iyice soğumadan tencereden tabağa alınacak olurlarsa, üstleri çatlar.

© lezzetler.com tarif no:34611 • adı:FASULYE PİLAKİSİ • gönderen:kolaj • indirme tarihi:30.04.2024 - 13:47