



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE PİLAKİSİ

Yarım kilo kuru fasulye

2 tane havuç

2 tane kereviz

2 tane soğan

1 baş sarımsak

Yarım su bardağı zeytinyağı

2 tane domates

Maydanoz

Tuz

Limon

Akşamdan ıslatılmış fasulye yıkanır, bol tuzlu suda haşlanır, yumuşayınca suyu süzülür. Sebzeler temizlenerek kare şeklinde küçük küçük hazırlanır. Tencereye yağ konur soğanlar ilâve edilerek hafifçe sarartılır. Kabuğu soyularak doğranan, domates soğanla birlikte bir iki dakika pişirilir, hazırlanmış sebze ve suyu süzülmüş fasulye tencereye konur sarımsaklar da ayıklanıp bütün bütün tencereye katılır. Suyu ve tuzu ilâve edilerek pişirilir. Servis tabağına alınarak üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiştirilir. Bol limon sıkılarak yenildiğinde tadı daha da güzel olur.