



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAKİ

400 gr (2 su bardağı) kuru fasulye
1+1/4 su bardağı zeytinyağı
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
4 su bardağı su
1 büyük havuç (kazınıp 0,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)
1 büyük patates (kabuğu soyulup iri küp biçimi doğranmış)
1 orta boy kereviz (kabuğu soyulup iri küp biçimi doğranmış)
6 diş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1/2 demet maydonoz (sapları ayıklanmış)

Fasulyeleri bir gece önceden soğuk suda bekletiniz. Ertesi gün suyunu süzüp bir tencereye koyunuz. Üstüne yeniden su koyup tencereyi harlı ateşe oturtunuz. Fasulyeleri 25-30 dakika, pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp fasulyeleri suyunu süzerek bir kenara bırakınız. 1/4 su bardağı zeytinyağını bir başka tencerede orta ateşte kızdırınız. Soğanları katıp 3-4 dakika hafifçe pembeleşene kadar sık sık karıştırarak kavurunuz. Domatesi ve domates salçasını ekleyip 1-2 dakika daha pişirdikten sonra suyu katınız. Su kaynayıncaya havuç, patates, kereviz, sarımsak, şeker, tuz ve fasulyeleri ekleyiniz. Bir kaç kez karıştırdıktan sonra 10-15 dakika, fasulyeler yumuşayana kadar pişiriniz. Kalan 1 su bardağı zeytinyağını ekleyip 10-15 dakika daha pişirdikten sonra tencereyi ateşten alıp iyice soğutunuz. Soğutulmuş pilakiyi bir servis tabağına aktarıp üstünü maydanozla süsleyerek servis ediniz.