



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE PLAKİ

1 su bardağı kuru fasulye
1 orta boy soğan
1 orta boy havuc
1 küçük patates
1/2 bardak sıviyag
4 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
1/2 limon
2 bardak su
tuz

1-Soganlar ayıklanıp yarım ay seklinde,havucu verevine küçük parçalar halinde,patates iri zar biçiminde doğranır.

2-Önce soğan ve havuc yağla birlikte celik tencereye konulup 3 kasik suyla oldurulur.

3-Aksamdan ıslatılan fasulyeleri, patates ,sarımsaklar tencereye ilave edilir.2 bardak su ilve edilip kisik ataste pisirilir. Pismeye yakın tuzu konulur.

4-Tenceresinde sogutulup servis tabagina bosaltilir.zeri kiyilmis maydanoz ve limon dilimleriyle suslenir.

[ML® Arnavut Yahnisi için tıklayın](#)