



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLAKİ

2 su bardağı fasulye  
1 adet kereviz  
1 adet havuç  
1 adet patates  
1 adet soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı  
3 adet sivri biber  
1 demet maydanoz  
Yarım limon veya sirke  
5 diş sarımsak

Akşamları ıslatılmış fasulyeleri süzün ve üzerini geçecek kadar su koyup 30 dakika haşlayın. Bu arada tencereye yağı koyup üzerine ince doğranmış soğanı, sarımsakları ve sivri biberleri ekleyin, kavurun. Küp doğranmış havuç ve kerevizleri de katıp kavurmaya devam edin. Patatesleri de küp şeklinde doğrayın ve üzerine ekleyin, 5 dakika daha kavurun. Pişmiş fasulyeleri de süzüp üzerine ekleyin. Tencereye 1 su bardağı sıcak su koyup 15 dakika kapağı kapalı olarak pişirin. Ocaktan alın üzerine limon suyu ya da sirke koyup servis tabağına alın. Üzerine kıyılmış maydanoz ilave edin.