



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE PİLAKİ

1 kg kuru fasulye
1 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
Yarım su bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı su
4 diş sarımsak
Yarım limon
2 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz

Soğanları ayıklayıp yarım ay şeklinde, havucu verevine küçük parçalar halinde, patatesi ise iri zar biçiminde doğrayın. Önce soğan ve havucu yağla birlikte çelik tencereye koyun. 3 kaşık suyla öldürün. Akşamdan ıslatılan fasulyeleri, patates ve sarımsakları tencereye ilave edin. 2 bardak su ilave edip kısık ateşte pişirin. Pişmeye yakın tuzunu ekleyin. Tenceresinde soğutup servis tabağına boşaltın. Üzerini kıyılmış maydanoz ve limon dilimleriyle süsleyin.