



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU FASULYE PİLÂKİSİ

Necip Usta

250 gram kuru fasulye, dermason
1 orta boy ince kıyılmış soğan
1 diş sarmısak
3 kahve fincanı zeytinyağı
1'er adet orta boy havuç, kereviz, patates, domates
1/2 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su
1 çay kaşığı tozşeker

- 1) Fasulyeleri akşamdan temizleyip yıkayarak üzerini 4 parmak aşana kadar su doldurup ıslatınız. 2 defa yıkayıp süzdürünüz.
- 2) Tekrar üzerine 3 parmak aşıncaya kadar su doldurarak ateşe koyunuz. Orta ateşte ağır ağır 45 dakika haşlayarak süzdürünüz.
- 3) Sebzeleri soyup küçük zar gibi, ayrı ayrı doğrayınız ve yıkayıp süzdürünüz. Sarmısağı ince ince dilimleyiniz.
- 4) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. İçine soğan ve sarmısağı ilâve ederek 2 dakika karıştırarak kavurunuz.
- 5) Sonra havucunu ilâve ediniz, ve 2 dakika daha kavurup fasulyeyi ilâve ediniz.
- 6) Üzerine domatesini, tuzunu, suyunu ve tozşekerini koyarak ağır ateşte ağır ağır kaynatarak 1 saat pişirip ateşten alınız, soğuyunca servis yapınız.

Not: Fasulyenin cinsine göre pişme süresi yarım saat daha uzayabilir. Kontrol ediniz.