



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYE PİLAKİSİ

Malzeme :

400 gr. kuru fasulye (2 bardak)
280 gr. zeytinyağı (1/2 bardak)
100 gr. sarı patates
75 gr. kereviz kökü (büyük)
5 diş sarımsak
1/2 çorba kaşığı toz şeker
4 bardak su
1/2 demet maydanoz (üzerine)
75 gr. havuç (1 büyük)
5 tane yeşil salata
100 gr. soğan (2 orta)
1/2 çorba kaşığı tuz

Yapılışı:

Kuru fasulyeler bir gece evvelinden soğuk suya yatırılır. Ertesi gün fasulyelerin suları süzülür. Bir tencereye su konularak kaynatılır ve fasulyeler bu tencereye konular ve orta ısıdaki ateşte yarım saat kaynatılır. Sonra bir süzgeçle suyu süzülür, bir tencereye zeytinyağı ile küçük küçük doğranmış soğanlar konularak, karıştırılır ve soğanlar ölüncüye kadar kavrulur, sonra içine sıcak su ve doğranmış bir domates konularak kaynatılır. Su, kaynayınca buna halka halka doğranmış havuç, küçük küçük doğranmış patatesler, yine küçük doğranmış kereviz kökü, 5 diş sarımsak, toz şeker, yarım parmak uzunluğunda doğranmış yeşil salata (varsa), tuz ve haşlanıp iyice süzölmüş olan fasulyeler konularak tencerenin kapağı kapatılır ve hafif ateşte fasulyeler yumuşayınca kadar pişirilir. Sonra, tencere ateşten indirilir, kalan bir bardak zeytinyağı içerisine ilave edilerek 15 dakika daha pişirilir. Tencere ateşten indirilir, soğutulduktan sonra yemek tabaklara alınır ve üzerine ince kıyılmış maydanozlar serpilerek servis yapılır.