



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PENDİK PİLAKİSİ

Bombay iri fasulye ½ kg  
Toz kırmızı biber 1 kaşık  
Maydanoz ½ demet  
Sıvı yağ ½ litre  
Toz şeker yarım kaşık  
Soğan 3 adet  
Tuz

Fasulyeyi 10 saat suda bekletin. Sonra suyunu süzüp bol suyla yıkayıp süzdürün. Bir tencereye boşaltın. Üzerini bir parmak geçecek şekilde su koyup evvela harlı ateşte kaynama noktasına getirdikten sonra orta ateşte pişirin. Bu arada başka bir tencerede yağı kızdırın, içine piyaz doğranmış soğanları koyup sararıncaya kadar kızartın. En sonunda maydanoz ve biberi de ekleyin. Bu karışımı kaynaması bitmiş olan fasulyenin suyunu süzdürmeksizin üzerine döküp şeker ve tuzunu ekleyip çok hafif ateşte 5 saat dinlendirin fakat kaynama noktasından uzak olsun. İlıdıktan sonra servise hazırdır.

