PİLAKİ

Yarım kilo kuru fasülye (1 paketin yarısı)
2 adet havuç
2 adet kereviz
2 adet dolmalık veya çarliston biber
2 adet soğan
3 baş sarımsak
Tuz, biber
1 bardak zeytinyağı
1 demet maydanoz
5 adet kesmeşeker
1 limonun suyu

Fasülyeler ayıklanıp yıkanır ve bol suda 15 dakika kadar haşlanır ve suyu süzülür. Diğer tarafta bir tencereye soğan halka halka doğranır. Ayıklanıp yıkanmış havuçlar tavla zarı şeklinde dilimlenir. Biberler halka halka doğranır. Yağ ilave edilir. Üzerine fasülyeler konulur. Tahta kaşıkla 1-2 kere çevrilip üzerini 3 parmak örtecek kadar su konur. Tuz ve şeker eklenir ve kısık ateşte 1,5 saat kadar fasülyeler yumuşayıncaya kadar pişirilir. İnmesine 10 dakika kala kerevizler yıkanıp ayıklanmış ve küp küp doğranmış olarak ilave edilir. Kerevizlerin yapraklarının da ilave edilmesi tavsiye olunur. Tencerede ılınmaya bırakılır. Servis tabağına alınınca üzerine ince kıyılmış maydanoz ve bir limonun suyu ilave edilir.

Not: Fasülyeler akşamdan ıslatılırsa pişme süresi daha kısalır.

ML® Havuç Pilaki için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2883 • adı:PİLAKİ • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:27