



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLAKİ

Nedim Atilla

MALZEMELER:

2 su bardağı kuru fasulye
1 Baş sarımsak (10 diş kadar)
1 soğan
2 adet domates
1 adet patates
1 adet havuç
1 kaşık salça
1/2 su bardağı sıvı yağ
Maydanoz (yeterli miktarda)
Tuz, karabiber, kırmızıbiber, şeker (yeterli miktarda)

HAZIRLANIŞI:

Akşamdan suya bıraktığınız fasulyeleri yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynamaya başladığında fasulyeler pişene kadar kısık ateşte pişirin. Diğer tarafta sıvı yağı yemeği pişireceğiniz tencerenin içine döküp ateşin üzerine koyun. Isınan yağın içersine daha önceden temizlediğiniz ve doğradığınız soğan ve sarımsakları atıp pembeleşene kadar pişirin, pembeleşme işleminin sonuna doğru yaprak yaprak temizlediğiniz maydanozları atıp diriliğini alın. Son olarak tencereye ufak ufak doğranmış patates havuç, rendelenmiş domatesi salçayı ekleyip tuz biber ve şekeri ilave edin. Haşlanmış fasulyeleri de ilave ettikten sonra tenceredeki malzemelerin üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip pişmeye bırakın. Hazırladığınız fasulye pilakisini servise almadan tekrar maydanoz ilave edebilir ya da süsleyebilirsiniz.

[ML® Havuç Pilaki için tıklayın](#)