



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TÜRLÜ PİLAKİSİ

Enginar, bakla, bezelye içi, fasulye ve semizotunun körpelerini ele alarak bunları ayrı ayrı yumuşayınca dek haşlayınız.

Soğanı incecik ve halka halka doğrayınız. Bir tavaya zeytinyağı koyarak içine soğanları atm ve pembe bir hal alana kadar kavurunuz, üstüne de dereotu dökerek karıştırınız. Ele bir tepsi alarak bu tepsinin altına kavrulmuş soğanın yarısını yayın, üzerine haşlanmış sebzeleri birbirine karıştırarak karışık bir halde düzgünce yerleştiriniz. Tepsinin daha üstüne de soğanın kalan yarısını dökerek yayın. Üstüne tuz ve biber ekiniz, adi su ve domates suyu ilave ediniz. Sonra ateşe koyarak ilik gibi piştikten sonra sofraya alınız.
