ZEYTİNYAĞLI FASULYE PİLAKİSİ

Malzemeler ; 4 kişi için

2 bardak Kuru Fasulye (iri cins)

3 adet Kuru Soğan

5-6 diş Sarımsak

2 adet Domates

2 tane Havuç

1 demet Maydanoz

1 bardak Zeytinyağ

2 Kesme Şeker

yeterince Tuz

Yapılışı:

Kuru Fasulye akşamdan suya bırakılır. Ertesi gün bu su dökülerek, yeniden konulan su ile haşlanır.

Tavaya bir bardaktan 2 parmak eksik Zeytinyağ konur. Halkalar halinde doğranmış kuru soğan, 5-6 diş Sarımsak, küçük küçük ya da ince ince kesilmiş havuçlar aynı anda konularak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kabukları doyularak küçük küçük doğranmış ya da rendelenmiş domates konulurak 2-3 dakika daha kavrulur.

Haşlanan fasulye soğuk su ile yıkanır. Tavadaki malzemenin üzerine konulur. Üzerine tuz ve 2 kesmeşeker konulur. İyice pişirilir.

Üzerine kıyılmış maydanoz ve bir parça limonla servis yapılır.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

Afiyet olsun......