



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

SUCUKLU KURU FASULYE PLAKİSİ



2 Su bardağı kuru fasulye
1 Küçük kangal sucuk
1 Adet orta boy kuru soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım orba kaşığı biber salçası
1 Adet domates
3 Adet sivri biber
2 Adet orta boy havuç
2 Tatlı kaşığı tuz

- # Kuru fasulye akşamdan ayıklanır, yıkanır, 5 su bardağı temiz suya ıslatılır. Ertesi günü aynı suda yumuşayana kadar haşlanır.
- # Kangal sucuk bir miktar suda haşlanır, zarı soyulur, boyuna ortadan ikiye kesilir, ince doğranır.
- # Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
- # Soğan şeffaflaşınca salça, yarım daire şeklinde doğranmış havuç ve 5 dakika sonra, ince doğranmış sivri biber katılır.
- # Biberlerin rengi değişince doğranmış sucuk ilave edilir, birkaç kez çevrilir, rende domates eklenir.
- # Domatesle birkaç dakika piştikten sonra, haşlanmış kuru fasulye, suyu ile birlikte karışıma katılır, tuz serpilir.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirilir. Ocaktan alındıktan sonra biraz dinlendirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Sucuklu kuru fasulye pilakisi unutulmuş bir Türk yemeğidir. Orijinal tarifinde yukarıda kullanılan malzemelere ilave olarak 1 adet orta boy kereviz kullanılır.