



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİBLE

Kullanılacak Malzemeler 4 kişilik:

Bir buçuk su bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı pirinç
Yanm kg taze fasulye
1 adet domates
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Hazırlanma Şekli

Sıvı yağda Soğanı pembeleşene kadar kavurun. Fasulyeleri 1 cm eninde doğrayın. Soğanlara ekleyin. Suyunu hafif çekene kadar 4-5 dakika kavurun. Domatesleri de küp küp doğrayarak ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Su koymadan kendi suyuyla pişirin.

Fasulyeler pişmeye yakın 1,5 bardak kaynar su, tuz ve karabiberle birlikte pirinçleri de tencereye alın. Karıştırın. Pirinçler pişince tereyağını eritip pişen yemeğin üzerine dökün.

[ML® Fasulyeli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)