



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE DİBLE

Arzu Batur

750 gram taze yeşil fasulye
½ su bardağı pirinç
2 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 adet orta boy domates
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
İsteğe göre kırmızı pulbiber
1 su bardağı sıcak et suyu
2 adet kesme şeker

Pirinci bol tuzlu sıcak suda 40 dakika kadar bekletin. Fasulyelerin uçları temizlenir ve sirkeli suda bekletilir. Suyu süzülür ve bıçak yardımıyla bir santim kalınlığında kesilir. Soğanları soyulur ve yarım ay şeklinde veya küçük küçük doğranır. Domatesleri soyup tavla zarı büyüklüğünde küp küp doğrayın Sarımsakları küçük doğrayın. Zeytinyağı, soğan ve fasulyeyi geniş bir teflon tencereye koyun. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 2-3 kavurun. Sarımsak ve domatesi ilave edip karıştırmaya devam edin ve 4-5 dakika daha kavurun. Tencerenin ortasında bir boşluk açıp bu boşluğa kenarda bekleyen pirinci aktarın. Tuz, karabiber serpiştirin. 1 su bardağı sıcak et suyunu malzemelerin üzerine gezdirin. Tencereyi kısık ateşte, fasulyeler iyice yumuşayınca kadar en az 40 dakika pişirin. Ocaktan alıp en az 15 dakika dinlendirin. Tahta bir kaşıkla aşağıdan yukarı doğru karıştırdıktan sonra servise hazırdır.

