



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE DİBLE

1 kg taze fasulye
2 adet soğan
4-5 diş sarımsak
1/2 çay bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç
1/2 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
2 çay bardağı su
Tuz, karabiber

Fasulyeleri ayıklayın ve 3-4 cm uzunluğunda keserek 10 dakika diri kıvamda haşlayın. Geniş bir tencereye zeytinyağını ısıtıp soğan ve sarımsakları pembeleşene kadar kavurun. Fasulyeleri süzüp ilave edin. 20-25 dakika karıştırarak kavurun. Sıcak suda bekletilmiş pirinci ekleyin. Tekrar karıştırıp su, tuz ve karabiberle tatlandırın. Tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

[ML® Fasulye Diblesi için tıklayın](#)