



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE DİBLESİ

Malzemeler:

yarım kilo taze fasulye
2 kuru soğan
yarım su bardağı pirinç
yarım çay bardağı sıvıyağ
yarım çay bardağı su
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz

Taze fasulyeler temizlenip minik minik doğranır ve bol suda bir kaç kez yıkanır, süzülür. Pirinçleri-de bol suda yıkayıp süzün. Fasulyenin yansını teflon tencereye konulur, üzerine pirinçler ilave edilir. Kalan fasulyelerde pirinçlerin üzerine konulur. Kuru soğanları yemeklik olarak minik minik doğranır ve fasulyelerin üzerine koyulur, sıvıyağı, tuzu, yarım çay bardağı suyu ve kırmızı toz biberi üzerine gezdirilir ve kısık ateşte kendi buharında pişmeye bırakılır. Fasulyeler yumuşayınca karıştırılır. Pirinçler de yumuşayınca pilav gibi demlenmeye bırakılır. Sıcak yada ılık olarak servis edilir.