



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYELİ BAHAR PİLAVI

Yarım kg taze fasulye
2 adet sivri biber
4 adet taze soğan
2 adet domates
8-10 dal dereotu
2 su bardağı bulgur
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
Su

Fasulyeler haşlanır ve bir kaç parçaya bölünür. Tencereye sıvıyağ, ince doğranmış biber ve taze soğan konur, bir kaç dakika börttürülür. Sonra rende domates ve haşlanmış fasulyeler katılır, biraz çevrilir. Tuz, kıyılmış dereotu ve seviyeyi 1 santim geçecek kadar su ilave edilir. Kapak kapatılır. 15 dakika kadar orta-kısık ateş arası pişirilir.