



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Kaşığı karabiber
4 Su Bardağı su
1 Kahve Fincanı sıvıyağ
1 Çay Kaşığı kırmızı biber
300 gr taze fasulye
2 Su Bardağı pirinç
1 Adet soğan
1 Çay Kaşığı tuz
2 Adet Domates

Fasulyeleri yıkayın ve doğrayın, pirinci bir kapta 10 dakika suda bekletin, tencereye sana yağı ve sıvı yağı alın üzerine ince kıyılmış soğan ve doğranmış domatesleri ekleyip kavurun, üzerine fasulyeleri ilave edip tuzunu ve karabiberini atın üzerine geçecek kadar su ilave edip 20-25 dakika suyunu çekene kadar pişirin, pişen fasulyelerin üzerine yıkanmış pirinçleri ilave edip karıştırın üzerine 4 su bardağı su ilave edip pişmeye bırakın suyu çekilince ocağı kapatın 20 dakika kapağını açmadan dinmeye bırakın.