



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU YEŞİL FASULYELİ

2 su bardağı pirinç
1 adet sarı biber
1 adet havuç
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı nohut
3 adet sivri biber
1 adet soğan
3,5 su bardağı su
Tuz
Karabiber, maydanoz

Tencereye rendelenmiş soğanı ve tereyağını yerleştirip 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine doğranmış, sarı biberi, havucu, sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine Pirinci ilave ettikten sonra pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince az haşlanmış nohutları ve zeytinyağında beklettiğiniz kuru domatesleri ekleyerek 15 dakika daha pişirin. 5 dakika kadar demlendirip sıcak olarak servis yapın.

