



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU YEMIŞLİ PİRİNÇLİ ÇALI FASULYE

300 gr çalı fasulyesi
1 su bardağı karışık ceviz
Yeterince fındık, badem
3 çorba kaşığı sana klasik
yeteri kadar su
Tuz
Karabiber

Fasulyenin uçlarını ve kılçıklarını temizleyip uzunlamasına ikiye bölün. Bir tencereye 1 su bardağı su, 1 çorba kaşığı margarin ve tuz ekleyip, fasulyeyi yumuşayınca kadar pişirin. Bir çorba kaşığı margarini tavaya alıp kızdırın. Üzerine ceviz, fındık ve bademi ekleyip, renkleri dönene kadar kavurun. Ilındıktan sonra irice çekin. Diğer taraftan ayrı bir tencerede pirinci haşlayıp süzün. Kalan 1 çorba kaşığı margarini eritip pirinçle karıştırın ve servis tabağına alın. Üzerine fasulyeyi ekleyin. Ceviz, badem ve fındığı ilave ederek servis yapın.

