



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE DİBLESİ (GİRESUN)

500 gram taze fasulye
2 adet domates
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Soğanı küp şeklinde doğrayın.

Fasulyeleri ayıklayın ve ince ince doğrayın.

Domateslerin de kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.

Bir tencerenin içine tereyağı, zeytinyağı ve soğanları koyun. Malzemeleri karıştırarak kavurun.

Biraz kavrulduktan sonra üzerine fasulyeleri ilave edin.

Fasulyeleri de bir miktar soteledikten sonra domatesleri ekleyin.

Güzelce karıştırın ve fasulyelerin pişmesi için su ilave edin.

Fasulyeler hafifçe pişmeye başladığında pirinç, tuz ve baharatları ekleyin.

Pirinçler şişip suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.

