



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FASULYE DİBLESİ (GİRESUN)

Kezban Bektaş

1 kilo taze fasulye
1 adet büyük soğan
1 su bardağı pirinç
1 domates
Acı biber (arzuya göre)
1 çay bardağı ayçiçek yağı

Fasulyeleri yıkayıp ince ince kıyıp bir tencereye koyun ve üzerlerine soğanları da kıyın. Pirinçleri de yıkayıp üstlerine serin. Domatesleri ufak ufak doğrayın. Sıvı yağı, 1 bardak su ve tuz koyup ateşe koyun. Fasulyeler hafif diri olacak şekilde 25 dakika pişirin. Pişerken arada bir karıştırın. Suyunu çekene kadar ve kapalı olarak 20 dakika dinlendirin ve sıcak servis yapın.

Not: Karadeniz'de öncelikle ikindi çaylarında çok yenir.