



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE DİBLESİ (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Malzemeler:

- 5 kase ince doğranmış fasulye
- 1 su bardağı pirinç
- 2 adet boy soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 fincan sıvı yağ.

Hazırlanışı:

Bir tencereye doğranmış fasulyenin yarısı konulur, üzerine yıkanmış pirinç ilave edilir. Tekrar bir sıra fasulye konulur. En üste soğan ilave edilerek pirinçler uzayınca kadar kısık ateşte pişirilir. Ayrı kaptaki eritilerek yağ diblenin üzerine ilave edilir. Ağız kapatılarak 10 dakika demlendirilir, sıcak servis yapılır. Arzuya göre 1 adet havuç minik küpler halinde ilave edilir.
