



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE DİBLESİ

1 adet soğan
1 adet havuç
2 çorba kaşığı pirinç
1 kilo taze fasulye
Yarım çay bardağı zeytinyağı
4 su bardağı kadar su
Tuz ve karabiber

Taze fasulyeyi çok küçük bir şekilde doğrayın. Havucu ve soğanı da çok ince doğrayıp tencerede yağın içinde hepsini 5 dakika kadar kavurun. Pirinçleri ve suyunu verip kısık ateşte pirinçler pişinceye kadar 20 dakika pişmeye bırakın.