



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

FASULYE DİBLESİ

350 gram taze fasulye
100 gram tereyağı
1 adet iri kuru soğan
2 adet domates
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
Tuz

Taze yeşil fasulyeyi yıkayıp, kaynak suda diri kıvamda haşlayın. Süzgece alıp soğumaya bırakın. Soğanları incecik kıyıp, domatesleri küçük küçük doğrayın. Pirinci ılık suda ıslatın. Tereyağının yarısını tencerede eritip, soğanları da ekleyip, kavurun. Domatesleri ilave edip, tuzla beraber kavurun. Haşlanmış fasulyeleri enine ince ince, 1 santimetrelilik parçalar halinde doğrayıp, bu harca ilave edin. Pirinci yıkayıp, süzün ve tencerede pişen yemeğe ekleyin. 1-2 dakika karıştırıp, 3 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Sıcakken üzerine kırmızı pul biber ekleyerek servise sunun.

