



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE DİBLEŞİ

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 soyup küp küp doğrayın.
Fasulyeleri ayıklayıp enine ince ince doğrayın.
Domatesleri soyup küp küp doğrayın.
Tereyağı ve zeytinyağını tavada ısıtıp içine soğanları ekleyin.
Soğanları kavurduktan sonra üzerine fasulyeleri ilave edin.
Fasulyeler sotelendikten sonra domatesleri de ekleyin.
Yemeğinize azar azar su ilave edin.
Fasulyeler pişmeye başlayınca pirinçleri ekleyin.
Pirinçlerin üzerine de tuzu ve baharatları da ilave edip gerekirse biraz daha sıcak su ekleyin.
Pirinçler kabarıp pişince ocağın altını kapatın.
Yemeğinizi oda sıcaklığında demlendirdikten sonra ılık servis edin.

