



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE DİBLESİ

- 1 kg taze fasulye
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet domates
- 1 ay bardağı pirinç
- 1 fincan sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Fasulyeleri iyice yıkayıp ayıkladıktan sonra minik minik doğrayın.

Yarisını tencereye alın.

Minik doğradığınız soğanları ve yıkayıp süzdüğünüz pirincin üzerine yayıyoruz.

Kalan fasulyeleri de ekliyoruz.

En üste domatesleri, tuz, pul biber, sıvıyağ ve tereyağını da ekleyip ocağa alıyoruz.

Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısıyoruz.

Kendi suyu ile pişiriyoruz.

