



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE FASULYE DİBLESİ

1 kilo taze fasulye  
1 su bardağı pirinç  
1 büyük domates  
1 büyük soğan  
1 yemek kaşığı tuz  
2 kaşık tereyağı  
Yarım Türk kahvesi fincanı sıvı yağ

Fasulyeleri ayıkladıktan sonra 1 cm inceliğinde doğruyoruz. Yıkadıktan sonra yıkama suyuyla birlikte pişireceğimiz tencereye yerleştiriyoruz. Üzerine yemeklik doğradığımız soğanı, küp küp doğradığımız domatesi, pirinci ve tuz ekliyoruz. Ardından tencerenin dip kısmına inmeden üst tarafından karıştırıyoruz. Ocağa koyarak 5-10 dakika harlı ateşte, daha sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Eğer fasulyeniz sertse yarım su bardağı su koyarak pişirebilirsiniz. Piştikten sonra başka bir tavada eritilen tereyağı ve sıvı yağı üzerine gezdirerek altını kapatıyoruz.