



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE DİBLESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Yarım kg taze fasulye
2 adet domates
1 adet soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı sıcak su

Öncelikle fasulyeleri ayıklayın ve küçük küçük doğrayın. Soğanı küp küp doğrayın. Domateslerin de kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Bir tencerenin içine zeytinyağını kızdırıp soğanları kavurun. Daha sonra üzerine fasulyeleri ilave edin. Fasulyeleri soğanla birlikte bir kaç dakika kavurun. Domatesleri ekleyin. Güzelce karıştırın ve fasulyeleri kendi suyunda pişirin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. Kaynatın. Tereyağını ekleyin. Yıkamış pirinçleri ekleyin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Karıştırın. Dibleyi fasulyeli pilav gibi düşünün. Pirinçler şişip suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin.

