



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE DİBLESİ

- 1 kg. taze fasulye
- 1 su bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı acı pul biber

Fasulyeleri yıkayıp temizleyip, ince ince doğruyoruz. Tencereye fasulyenin yarısını koyuyoruz. Üzerine yıkadığımız pirincimizi, küp küp doğranmış havucu, küp küp doğranmış soğanı koyuyoruz ve fasulyenin diğer yarısını da ekliyoruz. Üzerine küp küp doğranmış kabuksuz domatesi de ekleyip önce kısık ateşte 5 dakika, sonra orta ateşte 10 dakika pişiriyoruz. En son aşamada ocaktan almadan hemen önce, sıvıyağ tuz, pul biber ekleyip 5 dakika kısık ateşte demlenmeye bırakıyoruz. Sıcak servis ediyoruz.