



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE DİBLESİ (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeşil fasulye 1/2 Kg.
Kuru soğan 2 Orta boy
Sıvı yağ 1,5 Çay bardağı
Domates salçası 1 Yemek kaşığı
Toz şeker 2 tatlı kaşığı
Pirinç 1 Su bardağı
Sıcak su 2 Su bardağı
Karabiber
Tuz

Yeşil fasulye yıkanıp temizlenir. Küçük küçük doğranır. Kuru soğan ve domates salçası sıvı yağda kavrulur. Fasulyeler eklenip ara sıra karıştırılarak soldurulur. Ezilene kadar pişirilir. İçine şeker, pirinç, karabiber, tuz ve sıcak su konur. Pirinçler pişince ateşten alınır.

Not: Taze patlıcan da bu şekilde pişirilebilir.

