



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASÜLYE PİRİNÇLİSİ

İçindekiler

1/2 kilo. taze fasülye

1-2 adet orta boy soğan

3-4 adet domates (domates harçlarında olur)

1-2 dis sarımsak

2 su bardağı pirinç

Tuzot

2-3 yemek kaşığı tereyağı

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Ayıklanıp yıkanmış taze fasülyeleri baklava gibi yan yan 2 cm eninde kesin sarımsakları ince ince kıyın ve Clipso'ya sıvı yaga atın kokuları çıkana kadar kavurun Rondodan çektiğiniz soğanı ekleyin ve iyice kavurun sonra domatesleri küp küp doğrayıp kavurma işlemine devam edelim en son fasülye tuzot koyup altını hafif kısarak çevirin domatesler suyunu bırakınca 1 çay bardağı su ekleyip Clipso'nun 1 kademeinde pisirin diğer yanda Tefal teflon tencereye tereyağını koyun ve pirinçleri kavurun pisen fasülyeye Tefal su ısıtıcıda ısıttığınız 2 bardak suyu ekleyin kavurduğunuz pirinçleri bu kaynayan suya Clipso'ya salın ve normal cam kapagını koyup pilav göz göz olana kadar pisirin.