



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYE TURŞUSU DİBLESİ (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg. fasulye turşusu

5 adet orta boy soğan

3 kaşık sıvı yağ

$\frac{3}{4}$  su bardağı pirinç

Fasulye turşusu küçük küçük doğranır, diğer yanda kaynayan suya pirinçle birlikte konulup haşlanır, pirinç şiştiğinde süzülür. Zeytinyağında soğan kavurulur. Üzerine haşlanmış pirinçli fasulye ilave edilir. Bir kaç dakika karıştırılarak ocaktan alınır. Sıcak servis yapılır.

