



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE TURŞUSU DİBLESİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

Yarım kilo fasulye turşusu

2 adet orta boy soğan

1 çay bardağı pirinç

1 tatlı kaşığı pul biber

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Turşular yıkanır, fazla tuzu çıkartılır. İnce ince doğranır. Diğer yandan soğanlar küp küp doğranır. Tencerede yağda pembeleşinceye kadar kavrulur, pul biber ve turşular katılır, üzerinden pirinç ilave edilir, karıştırılır. Yarım çay bardağı su da eklenerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Daha sonra servis edilir.

