



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FASULYELİ PİLAV

20-25 adet taze fasulye  
2 su bardağı pirinç  
1 adet kuru soğan  
3 çorba kaşığı tereyağı  
3,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Fasulyeler haşlanır, ufak doğranır. 1 çorba kaşığı tereyağında ince kıyılmış soğan kavrulur. Üzerine haşlanmış fasulye, tuz ve karabiber katılır. Tencereye düzgün bir şekilde yerleştirilir. Üzerine suda bekletilmeden yıkanmış pirinç konur, prça parça kalan tereyağı bırakılır az tuz serpilir, su eklenir, karıştırmadan tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 15-20 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. Servis tabağına ters çevrilir.