



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYELİ YEŞİL PİLAV

4 kişilik  
2 su bardağı pirinç  
250 gram taze fasulye  
3 dal taze soğan  
Tuz  
Karabiber  
3 su bardağı et suyu  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet kesme şeker

Pirinci sıcak tuzlu su ile ıslatın. Diğer tarafta fasulyeleri ayıklayıp, çok küçük vev biçiminde doğrayın. Taze soğanları da incecik doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tencerede, 2 çorba kaşığı tereyağında, fasulyeleri iyice yumuşayana kadar kavurun. Ardından küçük doğranmış taze soğanları ilave edin. Hep birlikte kavurup, tuz ve 1 adet kesme şekeri ekleyin. 1-2 dakika daha kavurup, suyunu süzdürdüğünüz pirinci ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup, 3 su bardağı et suyunu ve karabiberi ilave edin. Önce harlı sonra kısık ateşte pişirin. Pilav demlenince servis yapın.