



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN KURUSU FASULYE (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1/2 kg fırın kurusu fasulye
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 2 kaşık pirinç
- 1 çay bardağı mısır yarması
- 1 avuç mısır unu
- 2 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Fırın kurusu fasulyeler ayıklanarak haşlanır, süzülür ve doğranır. Diğer taraftan kuru fasulye ve yarma ayrı ayrı haşlanır, süzülür. Tencerede tereyağı eritilir, soğan ve salça konarak kavrulur. Kuru fasulye, yarma ve fırın kurusu fasulyeler ilave edilerek bir süre kavrulur. Üzerine sıcak su konur. Pirinç ve tuz ilave edilir. Yemek karıştırılarak mısır unu da konduktan sonra pirinçler uzayıncaya kadar pişirilir.