



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PASTIRMADA PİLAVLI KURUFASULYE

8-10 dilim pastırma  
1 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı tereyağı  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı kurufasulye  
1 adet soğan  
1 çorba kaşığı salça  
Yeteri kadar tuz  
Servis için:  
Sotelenmiş sarmısak

Tereyağı ve sıvıyağı tencereye alıp kızdırın. Pirinci ekleyip, kaşıktan tel tel dökülene dek kavurun. Üzerini bir parmak geçecek kadar ılık su ilave edin. Tuzunu ayarlayıp, tencerenin kapağını kapatın ve pişmeye bırakın. Kurufasulye için, fasulyeyi akşamdan ıslatıp, ertesi gün suyunu süzün. Yeniden su ekleyip, haşlayın. Yemeklik doğranmış soğanı sıvıyağda soteleyin. Salça ekleyip ocaktan alın ve fasulyeye ilave edin. Birlikte biraz daha pişirip soğumaya bırakın. Soğuyan fasulyeyi blenderden geçirin. Pastırmaları düz bir zemine yayın. Üzerlerine fasulye püresi sürüp, her bir pastırmanın içine 1 çorba kaşığı pilav yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp, servis tabağına yerleştirin. Sotelenmiş sarmısak ile servis yapın.

