



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ ÇALI FASULYESİ

Elif Korkmazel

300 gr. çalı fasulyesi
1 su bardağı ceviz, fındık ve badem karışımı
1 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar su
Tuz
Karabiber

Fasulyeleri temizleyip uzunlamasına ikiye bölün. Tencereye bir su bardağı su, bir çorba kaşığı tereyağı ve tuz koyup fasulyeyi yumuşayınca kadar pişirin. Bir çorba kaşığı tereyağını tavada kızdırın, kuruyemişleri kavurun, sonra irice çekin. Pirinci haşlayıp süzün. Kalan tereyağını eritip pirinçle karıştırın ve servis tabağına alın. Üzerine fasulyeyi ekleyin. Kuruyemişleri de üzerine dökerek servis yapın.