



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRİNÇLİ FASULYE

1,5 kilo taze fasulye
2 ay bardağı pirinç
2 soğan
2 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı şeker

Fasulyeleri ayıklayın yıkayıp tencereye aktarın. Üzerine rendelenmiş soğanla sarımsağı koyun ve karıştırın. Daha sonra zeytinyağını, şekerini ve tuzunu ilave ederek kapağı kapalı olarak 10 dakika pişirin. Fasulye suyunu bırakınca üzerine pirinçleri ve çok az miktarda su döküp 25 dakika kısık ateşte pişirin.
