



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PIRİNÇLİ FASULYE

Emine Girgin

1/2 Kg. Taze Fasulye  
1 Çay Bardağı Pirinç  
1 Adet Kuru Soğan  
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı  
2 Çay Kaşığı Tuz  
2 Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber

Taze fasulyeyi minik minik, soğanı da yemeklik doğrayalım. Zeytinyağını tencereye alalım, soğanı katıp kavuralım. Fasulyeleri ekleyelim ve rengi hafifçe dönene kadar pişirelim. Rengi dönen fasulyelerin ortasını açıp yıkadığımız pirinci koyalım. Su eklemeyelim, fasulyenin saldığı suyla pirinçler yumuşayana kadar pişirelim. Tuzu ve kırmızı pul biberi katıp karıştıralım ve tencerenin altını kapatalım. Pirinçli fasulyeyi ılıkken tüketebileceğimiz gibi buzdolabına kaldırıp dilediğimiz zaman soğuk olarak da yiyebilir veya ikram edebiliriz.