



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİRİNÇLİ TAZE FASULYE

- 1 kg taze fasulye
- 1 çay bardağı pirinç
- 3 adet domates
- 2 adet biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Fasulyelerin varsa kılıçları alınır, bölünür. Soğan ince kıyılır, fasulyeyle birleştirilir. Tuz, şeker ilave edilir ve ovulur. Tencereye aktarılır. Üzerine sırasıyla kıyılmış biber, yıkanmış pirinç, redelenmiş domates, bırakılır. Zeytinyağı ve 1 çay bardağı su gezdirilir. Kapak kapatılır, orta ateşte 45 dakika pişirilir. ateşten alınır. Yarım saat dinlendirilir. Karıştırılır, ılık olarak servise sunulur.