



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAFLAN TUZLUSU DİBLESİ (GİRESUN)

Millî Eğitim Bakanlığı

½ kg taflan (kiraz) tuzlusu

1-2 soğan

1 çay bardağı pirinç

1 adet havuç

Fındık yağı

Kirazların tuzu yıkanarak giderilir.

Tuzu çıkarılan taflanlar, yağ ile kavrulmuş soğanlara ilave edilir.

Üzerine yıkanmış pirinç ilave edilir.

Yeterince su konarak ağzı kapatılıp pişirilir.

20 dakika kadar pişirildikten sonra altı kapatılır.

1 havuç rendesi ilave edilir ve demlemeye bırakılır.

Sıcak olarak servis edilir.

