



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE DİBLEŞİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

1 kg taze fasulye
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1/2 yemek kaşığı biber salçası
Tuz

Fasulyeler ayıklanıp yıkanır ve küçük küçük doğranır. Soğanlar salça, pul biber ve yağ ile kavrulur. Fasulyeler içine atılır. Yarım çay bardağı su ilave edilir. Ağız kapatılarak buharda pişmeye bırakılır. Yarı piştikten sonra pirinç ve tuzu ilave edilir. 20 dakika daha kısık ateşte ara ara karıştırılarak pişirilir. Daha sonra servis edilir.

