



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE DİBLESİ

1 kilo taze fasulye
1 su bardağı pirinç
1 adet büyük domates
1 adet büyük soğan
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım Türk kahvesi fincanı sıvı yağ
1 kilo taze fasulye
1 su bardağı pirinç
1 adet büyük domates
1 adet büyük soğan
1 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım Türk kahvesi fincanı sıvı yağ

Fasulyeleri ayıkladıktan sonra 1 santim inceliğinde doğruyoruz. Yıkadıktan sonra yıkama suyuyla birlikte, pişireceğimiz tencereye yerleştiriyoruz. Üzerine yemeklik doğradığımız soğanı, küp doğradığımız domatesi, pirinci ve tuzu da ekliyoruz. Sonra tencerenin dip kısmına inmeden üst tarafından karıştırıyoruz. Ocağa koyarak 5-10 dakika harlı ateşte, daha sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz.

Eğer fasulyeniz sertse, yarım su bardağı su koyarak pişirebilirsiniz. Piştikten sonra başka bir tavada birlikte eritilen tereyağı ve sıvı yağı üzerine gezdirerek altını kapatıyoruz.

