



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE DİDESİ

- 1 kilo taze fasulye (ayıklanmış, ince doğranmış)
- 2 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
- Tuz
- 1 çay bardağı pirinç (unlu suyu gidinceye kadar yıkanmış)
- 1 su bardağı su (kaynar)
- 150 gram tereyağı
- 1 adet orta boy domates (soyulmuş, küp doğranmış)

Fasulyeleri kalın dipli yayvan bir tencereye yerleştirin. Üzerine sırayla soğan, domates ve pirinci yayın. Tuz serpin. Suyu gezdirin. Tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte fasulyeler yumuşayınca kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Tereyağını eritip kızdırın. Fasulyelerin üzerine gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.09.2023