



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYELİ DİBLE

Malzeme:

1 kg taze fasulye
100 gram Bizim Mutfak Baldo pirinç
125 gram Bizim Mutfak Teremyağ
2 adet soğan
200 gram mantar
1/2 su bardağı su
Tuz

Fasulyeleri ayıklayıp temizleyin. Çok ince kıyın. Soğanları soyup ince doğrayın. Mantarları yıkayıp iyice kuruladıktan sonra çok ince doğrayın. Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Tencerenin dibine fasulyelerin yarısını yayın, üzerine soğanın ve mantarların yarısını ve en son olarak da pirinci serpin. Bu işlemi sırasıyla tekrarladıktan sonra en üste kalan fasulyeyi yayın. Tuzunu ekleyin. Kısık ateşte pirinçler ve fasulyeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp eritilmiş Teremyağ ilave edin, hafifçe karıştırın. Sıcak servis yapın.