



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYELİ PİLAV

Naciye Balkan

250-300 gr taze fasulye

2-3 adet domates

1 su bardağı pirinç

3 su bardağı su

1 fincan sıvı yağ

Tuz

Domatesler rendelenir ve sıvıyağ ile birlikte tencerede hafif ateşte kavrulmaya başlanır. Kavrulan domateslere; ayıklanıp, küçük küçük kırıldıktan sonra yıkanan taze fasulyeler ilave edilir. Fasulyeler de biraz sendirildikten sonra kaynatılmış olan su ilave edilir. Taze fasulyeler, yarım saat kadar pişmeye bırakılır. Sonra yıkanmış pirinç ve tuz ilave edilir, yavaş ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Ocağın altı kapatıldıktan sonra peçete veya gazete kağıdı ile kapatılan pilav demlenmeye bırakılır.