



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAZEFASÜLYE DİBLEŞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
0,5 Çay Bardağı su
2 Adet Domates
1 Bardak PİRİNÇ
1 Kahve Kaşığı Tuz
3 Adet kurusoğan
1 Çay Kaşığı pulbiber
1 Kg. tazefasülye

Taze fasulye küçük küçük doğranır. Soğanlar piyazlık doğranır. Yıkanmış olan fasulyelerin yarısı tencerenin içine konur. Fasulyelerin üstüne yıkamış olduğumuz pirinç, doğranmış soğan, rendelenmiş domates, bir miktar tuz, pul biber konur. Üstüne geriye kalan fasulyeler eklenir. Yarım çay bardağı su ve tereyağ ilave edilir. Kısık ateşte kendi buharında pişmeye bırakılır. Pişme süresince ara sıra karıştırılır. Pirince tavada sanayağ eritilir, üstüne dökülür. Pilav gibi demlenmeye bırakılır.