



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PİRİNÇLİ KURU FASULYE

- 1 kase kuru fasulye
- 1 kahve fincanı pirinç
- 1 adet iri kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 su bardağı su
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Kuru fasulye akşamdan ıslatılır. Ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır, zeytinyağında pembeleşene kadar kavrulur. Yıkanmış pirinç ilave edilir. Bir kaç tur çevirdikten sonra hşlanmış, suyu süzölmüş kuru fasulye atılır. Tuz ve şeker serpilir. Sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır. 15-20 dakika pişirilir. ılık ya da soğuk olarak servise sunulur.