

Dible

Malzemeler

1 su b. pirinc
200 gr. taze fasulye
2 adet domates
1 adet kuru soğan
1 yemek k. aycicegi yagi
1 yemek k. tereyagi
1,5 su b. sıcak su
Tuz, Karabiber

Yapilisi

Taze fasulyelerinizi ayıklayip yıkayıp haslayın, ince ince doğrayın.

Pirincinizi ilik suda yarım saat kadar bekletin ve süre sonunda beyaz suyu cikıncaya kadar yıkayın.

Pilav tencerenize yağlarınızı koyup eritin ve yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip yumuşayıncaya kadar kavurun.

Kabuklarını soyup doğradığınız domatesleri ekleyin.

Üzerine taze fasulyeleri ve pirincinizi ilave edin.

Tuzunu ve karabiberini ekleyin.

Birkac dakika kavurduktan sonra sıcak suyunu ekleyip tencerenin kapagını kapatın ve suyunu çekene kadar pisirin.

Suyunu çektikten sonra ocagın altını kapatın.

Tencere ile kapak arasına kagıt havlu koyarak 15 dk. kadar demlemeye bırakın.

Demleme sonunda kasıkla iyice harmanlayıp servis yapın.