

Taze Fasulye Diblesi

Malzemeler

kilo taze fasulye

1 su bardagi pirinc

1 buyuk domates

1 buyuk sogan

1 yemek kasigi tuz

2 kasik tereyagi

Yarim Turk kahvesi fincani sivi yag

Yapilisi

Fasulyeleri ayikladiktan sonra ince ince dogruyoruz. Yikadiktan sonra yikama suyuyla birlikte pisirecegimiz tencereye yerlestiriyoruz. Uzerine yemeklik dogradigimiz sogani, kup dogradigimiz domatesi, pirinci ve tuzunu da ekliyoruz. Sonra tencerenin dip kismina inmeden ust tarafindan dogru karistiriyoruz. Ocaga koyarak 5-10 dakika harli ateste, daha sonra kisik ateste suyunu cekene kadar pisiriyoruz. Eger fasulye sert kalmis ise yarim su bardagi su koyarak pisirebilirsiniz. Pistikten sonra baska bir tavada eritilen tereyagi ve sivi yagi uzerine gezdirerek altini kapatiyoruz ve taze fasulye diblesi hazir