



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

FASULYE DİBLEŞİ



1 kg taze fasulye
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet kalın havuç
1 ay bardağı pirinç
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı sıvı yağı
1 su bardağı su

- # Fasulyeler yıkanır, başı ve kılçıkları alınır. Sonra 1 parmak eninde doğranır.
- # Soğanlar ince kıyılır, havuç tavla tarı şeklinde doğranır, pirinç yıkanır.
- # Bir tencereye fasulyelerin yarısı konur ve tuzun yarısı serpilir. zerine sırasıyla soğan, havuç ve pirinç yerleştirilir.
- # Kalan fasulye bırakıldıktan, kalan tuz atıldıktan sonra yağı ve su ilave edilir.
- # Hiç karıştırmadan tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşe yerleştirilir. Kapağı açılmadan 1 saat pişirilir.
- # Ateş kapatılır, kapak 20 dakika daha açılmaz.
- # Süre sonunda dipile karışdırılır ve ılık olarak servis yapılır.

Not: Fasulye diblesi daha çok Karadeniz bölgesinde bilinen bir tariftir. Bu tarif Giresun usulu hazırlanmıştır.