



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Dible di Fagioli

Fasulye Diblesi



1 kg di fagioli
1 cipolla
1 carota
1 bicchierino di riso
1 cucchiaino di sale
1,5 bicchierini d'olio vegetale
1 bicchiere d'acqua

I fagioli si lavano e poi si levano spigolo. Poi si tagliano.

Le cipolle si tagliano infine. Carota si taglia in dado. Riso si lava.

In una ciotola si mettono metà dei fagioli. Ed alla sopra si pizzica metà di sale. Poi alla sopra si aggiungono cipolla carota e riso.

Si coperta il ciperchio senza miscelare. Si inserisce sul fuoco medio e si cucina senza aprire il coperchio di pentola circa per 1 ora.

Poi si spegne il fuoco e il coperchio non si apre ancora per 20 minuti.

Dopo del tempo si miscela e servirsi in fresco.

Nota: Questa è una ricetta della zona di Marnero. Questa ricetta si è preparata seconda zona di Giresun.