

Kuru Fasulye ve Pilav

Malzemeler

- 2 su bardađý kuru fasulye
- 2 adet kuru sođan
- 1 yemek kađýđý domates salçasý
- 3 yemek kađýđý zeytinyađý
- 1 tatlý kađýđý tuzYapýlýbý
- Fasulyeleri geceden tuzlu suyun içinde ýslatýn.
- Pipirmeden önce yýkayýp sűzűn.
- Fasulyeleri tencereye koyup, űzerini geđecek kadar su koyun. Fasulyeler suyunu salýp đeekinceye kadar pipirin.
- Sođanlarý yemeklik dođrayýp, zeytinyađýyla pembeleþinceye kadar kavurun ve salçayý ekleyin.

- Fasulyeyi ekleyin, űzerini geđecek kadar sýcak su koyup, tuzunu ekleyip pipirin. Fasulyenin yanýna olmazsa olmazý PÝLAV.

Malzemeler

- 1 su bardađý pirinç
- 1 fincan tel veya arpa þehriye
- 3 yemek kađýđý sývyyađ
- 2 bardak su
- 1 adet kesme þeker

- 1 tatlý kađýđý tuzYapýlýbý
- Pirinci bol suyla yýkayýn.
- Tencereye yađý koyup þehriyeleri pembeleþinceye kadar kavurun.
- Pirinci ekleyip 1-2 dk karýptýrýn. 2 bardak sýcak suyu, tuzu ve þekeri ekleyip, kýsýk ateþte pipirin.
- Piþtikten sonra demlenmeye býrakýn.