

Μοναστηριακές Συνταγές : Ρύζι με φασόλια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτο: [cookoo.gr](#)

Υλικά

250 γρ. φασόλια
250 γρ. ρύζι
1 κρεμμύδι τριμμένο
1 καρότο ψιλοκομμένο
1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο σέλινο
4 ώριμες ντομάτες περασμένες από το ρεντέ
1 πιπεριά
1 φλιτζάνι τσαγιού λάδι
Αλάτι

Εκτέλεση

Βάζουμε τα φασόλια να σταθούν μια νύχτα στο νερό. Την άλλη μέρα τα βράζουμε και τα αλατίζουμε για 1 ώρα περίπου. Στραγγίζουμε τα φασόλια και τα κρατάμε στο νερό τους. Πλένουμε τα λαχανικά και τα κόβουμε σε μικρά κομματάκια. Σοτάρουμε στο λάδι το κρεμμύδι με τις πιπεριές και προσθέτουμε τα υπόλοιπα λαχανικά, τα φασόλια, το ρύζι και το νερό των φασολιών. Αφήνουμε το φαγητό να

βράσει για 20 λεπτά.

Πηγή: monastiriaka.gr