

Giresun Usulü Fasulye Diblesi

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Giresun usulü fasulye diblesi, taze fasulyeyi pirinç ve dereotuyla hafif sulu bırakmadan pişiren ev işi bir Karadeniz yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Taze fasulye
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Fasulyeleri ayıklayıp yıka ve doğrayın. Pirinci yıkayın.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika çevirin.
3. Fasulyeyi ekleyip 5 dakika kapalı pişirin.
4. Pirinç, tuz ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Dibleyi 20 dakika pişirin, pirinç dibe tutması için ateşi kısın.
6. Dereotunu ekleyip 8 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç ekledikten sonra fazla karıştırmayın. Taze fasulye diri kalır ve diblesi tane tane olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serperek 11 servis edin.