

Fasulye Diblesi

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 6/10

Ordu fasulye diblesi, taze fasulyeyi pirinç ve dereotuyla ağız ateşte pişirerek tane tane, hafif sulu ve bahar kokulu bir Karadeniz yemeği sunar.

Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Fasulyeyi küçük doğrayıp pirinci yıkayın.
2. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
3. Fasulye ve pirinci ekleyip 2 dakika karıştırın.
4. Tenceresine sıcak su ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
5. Yemeği 20 dakika pişirin, fasulye suyunu pirince versin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi kısaca kavurmak tencerede dağılmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanlarında yoğurt ya da turşu kavurması sunabilirsiniz.