

# Trabzon Fasulye Diblesi

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Trabzon fasulye diblesi, taze fasulyeyi pirinç ve dereotuyla tencerede demleyerek Karadeniz mutfağına tane tane, yeşil ve hafif bir yaz yemeği bırakır.

## Malzemeler

- 600 gr Taze fasulye
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Fasulyeleri kılıçlarındaki küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Trabzon diblesi için soğanı yağda 4 dakika çevirin.
3. Fasulye ve pirinci ekleyip 3 dakika kavurun.
4. Sıcak su ve tuzu katıp kapağı kapatın.
5. Tencereyi 20 dakika pişirin, pirinç fazla karıştırmayın.
6. Dereotuyla 7 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Fasulyeyi kılçıktan çıkarmak diblede diri ve parlak bir sonuç verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak olarak taze servis edin.