

# Fasulyeli Pazı Diblesi

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 8/10

Ordu fasulyeli pazı diblesi, taze fasulyeyi pazı ve pirinçle pişirerek sulu, tane tane ve kırsal bir Karadeniz tenceresi sunar.

## Malzemeler

- 350 gr Taze fasulye
- 200 gr Pazı
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Fasulye ve pazıyı ayrı ayrı doğrayıp pirinci yıkayın.
2. Soğan ve fasulyeyi 5 dakika çevirin.
3. Pirinci ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
4. Karşılıklı 10 dakika pişirin.
5. Pazı ekleyip 5 dakika daha pişirin, yeşil yapraklar erimesin.

### PÜF NOKTASI

Pazıyı bölümden eklemek diblenin rengini daha canlı tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına sarımsaklı yoğurt ya da turşu sunun.