

Giresun M1s1Pancar Diblesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~205 kcal

Açılış 4/10

Giresun usulü m1s1pancar diblesi, karalahana yaprakları m1s1k1şoğan ve zeytinyağıyla tek tencerede yumuşak bir Karadeniz yemeğine çevirir.

Malzemeler

- 1 demet Karalahana
- 1 su bardağı m1s1k1şoğan
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Pancar yaprakları m1s1k1şoğan ve soğanları suda yıkayıp sert sapları 1 cm parçalara kesin.
2. Sapları 6 dakika haşlayın, yaprakları son 2 dakikada ekleyin.
3. M1s1k1şoğanlarını süzün, soğanı ince doğrayın, zeytinyağında 5 dakika kavurun.
4. Pancar yaprakları soğan ve m1s1k1şoğanla karıştırın, fazla karıştırmayın, yapraklar ezilmesin.
5. Limon suyu ve pul biberle tatlandırın, 10 dakika oda sıcaklığında servis edin, böylece pancar yaprağının rengini kaybetmeden m1s1k1şoğanla dengelenir.

PÜF NOKTASI

M1s1k1şoğanı önceden yıkayıp dibledeki fazla nişastayı azaltın.

SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve turşuyla sıcak servis edin.