

Karalahana Diblesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 5/10

Giresun karalahana diblesi, karalahana yaprınca ile pişirerek hafif sulu, tane tane ve yeşil aroması belirgin bir kış tenceresi kurar.

Malzemeler

- 400 gr Karalahana
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Başlangıç olarak soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Karalahana ve pirinci ekleyin.
3. Tenceresinde sıvı yağ malzemelerin hizasına kadar ekleyin.
4. Suyu katıp yemeği 18 dakika pişirin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağılsın.
6. Servisinde üstüne taze ot veya kızıldağ gezdirin.
7. Son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Lahanayı ince kıymak pirinçle daha dengeli dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanına yoğurt ya da turşu sunabilirsiniz.