

Karalahanal Barbunya Diblesi

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 8/10

Giresun karalahanal barbunya diblesi, barbunyayı karalahana ve pirinçle pişirerek sulu, tane tane ve kıvılcık bir Karadeniz yemeği kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Barbunya
- 250 gr Karalahana
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğanı ince doğrayın.
2. Barbunya, lahana ve pirinci ekleyin.
3. Tenceresinde sıvı yağ ve malzemelerin hizasını kadar ekleyin.
4. Yemeği 20 dakika pişirin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcakken malzemenin içine dengeli dağıtın.
6. Servisinde üstüne taze ot veya kızıldağı gezdirin.

PÜF NOKTASI

Karalahana yıkayıncı karalahana ile aynı kaşıkta dengeli doku verir.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına yoğurt ve turşu bulundurabilirsiniz.