

# Rize Karalahanalı Kuru Fasulye Diblesi

Toplam 43 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk 5 kişilik Kolay ~214 kcal Açılış 8/10

Rize karalahanalı kuru fasulye diblesi, fasulye ve karalahana pirinçle birleştirilerek Karadeniz'e yeşil tonlu ve tok bir tek tencere yemeği kurar.

## Malzemeler

- 1 demet Karalahana
- 1.5 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Başlangıç olarak soğanı 4 dakika yağda çevirin.
2. Karalahana ve fasulyeyi ekleyip 8 dakika pişirin.
3. Pirinç ve 1.5 su bardağı su ekleyip yemeği 16 dakika pişirin.
4. Tenceresinde sıvı yağ ve malzemelerin hizasını kadar ekleyin.
5. 5 dakika dinlensin, sıcak malzemenin içine dengeli dağıtın.

### PÜF NOKTASI

Pirinci yıkayıp on aşamada eklemek tencerede fazla ezilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına ayran ya da turşu sunabilirsiniz.