

Giresun Karalahanalı Pirinçli Tava

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Giresun karalahanalı pirinçli tava, karalahanalı pirinç ve soğanla bağlayarak Karadeniz ev mutfağına sade, tok ve hafif topraksız bir ana tabak getirir.

Malzemeler

- 400 gr Karalahana
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Lahana önce doğrayın.
2. Soğan yağda 4 dakika çevirip lahana ekleyin.
3. Pirinci ve 1.5 su bardağı sıcak suyu katıp 15 dakika pişirin.
4. Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
5. Pilavın 8 dakikada demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılın.

PÜF NOKTASI

Lahana fazla ezmeden çevirmek tavada canlı yeşil kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanından sarmısak meği ve yoğurt sunun.