

# Zonguldak Mancar Diblesi

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 4/10

Zonguldak mancar diblesi, pancar yaprağı, pirinç ve soğanla tek tencerede pişirerek Karadeniz ev mutfağına yumuşak dokulu, toprak kokulu bir sebze yemeği kurar.

## Malzemeler

- 500 gr Pancar yaprağı
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Mancar yaprakları doğrayıp pirinci süzgeçte yıkayın.
2. Mancar diblesi için soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
3. Doğranmış yaprakları ekleyip 4 dakika soteleyin.
4. Pirinç ve 1.5 su bardağı sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
5. Dibleyi 20 dakika kısık ateşte pişirin, pirinç dibi tutması için ateşi düşük tutun.
6. 7 dakika dinlendirip sıcak veya ılımlı servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yapraklar çok ince değil şerit doğramak pirinçle pişerken canlı görünmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dibleyi sıcak servisin yanına yoğurt ve limon dilimi koyun.