

# Ordu Pancar Diblesi

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 5/10

Pancar diblesi, karalahana, pirinç, soğan ve zeytinyağı ile suyla pişiren, tane tane kalan Karadeniz sebze yemeğidir.

## Malzemeler

- 500 gr Karalahana
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılışı

1. Karalahana'yı küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Pirinci yıkayıp 10 dakika suda bekletin.
3. Soğan zeytinyağıyla 5 dakika yumuşatın.
4. Karalahana'yı ekleyip 6 dakika hacmi inene kadar çevirin.
5. Pirinç ve sıcak suyu katıp kapağı kapatın.
6. Diblesi 18 dakika kısık ateşte pişirip 10 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Karalahana'yı önce küçük parçalarla yıkayıp pirinçle aynı sürede yumuşamasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtsuz, limon ve maydanozla servis edin.