

Samsun Pazı Diblesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~296 kcal

Açılış 8/10

Samsun usulü pazı diblesi, taze pazı yaprakları ile pirincin soğan eşliğinde tencerede pişirildiği Karadeniz'in klasik sebze yemeği. Yanı sıra yoğurt veya turşuyla servis edilir.

Malzemeler

- 500 gr Pazı
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Domates (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1.5 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pazı yapraklarını kaynar suda 10 dakika pişirin, ardından suyu süzün ve parçalayın.
2. Tencerede zeytinyağında soğanı 4 dakika kavurun, biberleri ekleyip 2 dakika çevirin.
3. Pazı saplarını ve rendelenmiş domatesi ekleyip 3 dakika pişirin, ardından kaynar suyu ekleyip pirinci ilave edin.
4. Pazı yapraklarını ekleyin, tuz, karabiber ve pul biberi serpin, sıcak suyu döküp kapağı kapatın.
5. Kısık ateşte 18-20 dakika pirinç ve pazı yumuşayana dek pişirin, 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinci 15 dakika önceden 11 tuzlu suda bekletmek tane tane pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak veya ılık sunun; yanına yoğurt ve limon dilimi koyun.