

# Paz Diblesi

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 5/10

Paz diblesi, paz ve pirinci zeytinyağlı düzende buluşturup hafif sulu bir rakmada pişiren Karadeniz tenceresidir.

## Malzemeler

- 500 gr Paz
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

1. Dible için pazı yıkayıp kayısı saplarını ve yapraklarını doğrayın.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika kavurun, paz saplarını ekleyin.
3. Pirinç veya bulguru ekleyip 2 dakika çevirin.
4. Paz yapraklarını ve az sıcak suyu tencereye alın.
5. Diblesi 13 dakika kısık ateşte pişirin, yapraklar fazla karıştırmayın.
6. Tencereyi 5 dakika dinlendirip yoğurtla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pazı önce doğramak pirinçle daha eşit pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serperek 11 servis edin.