

Peynirli Fasulye Diblesi

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 6/10

Samsun usulü peynirli fasulye diblesi, taze fasulyeyi pirinç ve peynirle buluşturarak yumuşak, tok ve ev usulü bir tencere yemeği yapar.

Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 1 su bardağı Pirinç
- 120 gr Beyaz peynir
- 2 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Taze fasulyeyi ayıklayıp önce doğrayıp pirinci yıkayın.
2. Fasulyeyi zeytinyağında 5 dakika çevirin, rengi canlı kalsın.
3. Pirinci ekleyip 2 dakika kavurun, taneler yağla kaplansın ve lapa olmasın.
4. Sıcak su ve tuzu katıp kapağı kapalı 12 dakika pişirin.
5. Peyniri ekleyip ocağı kapatıp 6 dakika dinlendirin.
6. Dibleyi alttan üste karıştırıp peynir parçalarını fazla ezilmesin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi 4 santimlik parçalar halinde kesmek tencerede eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dibleyi sıcak servis yapın, üstüne peynir serpip yoğurtla sunun.

Alerjenler

Süt