

Tereyağlı Paz Diblesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Trabzon usulü tereyağlı paz diblesi; paz yapraklarının soğan ve sarımsakla tereyağında soldurulup pirinçle aynı tencerede pişirildiği, Karadeniz mutfağının sade ama güçlü tek tencere yemeklerindedir.

Malzemeler

- 1 demet Paz
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 2.5 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Pazı yıkayıp süzün, sap ve yaprakları ayırarak soğan yemeklik doğrayın sarımsakları inceleyin; pirinci yıkayıp süzün.
- Tencerede tereyağı orta ateşte eritip soğanı 4 dakika pembeleştirin; sarımsakları 30 saniye çevirin.
- Pazı yapraklarını ekleyip 2 dakika soteleyin; yaprakları katıp 1 dakika daha çevirin.
- Pirinç, su, tuz, karabiber ve pul biberi tencereye katıp bir kez karıştırın.
- Kapakla kısık ateşte 12 dakika pirinç suyunu çekene kadar pişirin.
- Ocaktan alıp kapakla bezle kapatarak 5 dakika demlendirin.
- Servis tabağına paylaştırdıktan sonra servis edin; istenirse üstüne ekstra pul biber serpin.

PÜF NOKTASI

Pazı soğuk suda iyice yıkayıp suyunu iyice sıkın. Pirinç için su miktarı tutar. Pirinç ekledikten sonra tencereyi kapamadan 3 dakika açıkta kalsunaya kadar bekleyin; aksi halde rengi kararır.

SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağına paylaştırdıktan sonra üzerine tereyağında pul biberli kıyması gezdirilebilir; yanına ev yoğurdu veya cacıkla servis edin.

Alerjenler

Süt