

Ordu Diblesi

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~202 kcal

Açılış 5/10

Ordu diblesi, taze fasulye ve pirincin aynı tencerede ağağ piştiği, Karadeniz'de sebze yi sade ama doyurucu bir yemeğe çeviren ev işi klasiklerden biridir.

Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Fasulye ve pirinci ekleyip 2 dakika daha karıştırın.
3. Tencereye 2 su bardağı sıcak su ve tuz ekleyip yemeği 24 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi çok ince değil, iki parmak boyunda kesmek pirinçle birlikte pişerken formunu korumasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak olmadan tek başına ya da turşuyla servis edin.