

# Giresun Usulü Fasulye Diblesi

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Giresun usulü fasulye diblesi, taze fasulyeyi pirinç ve dereotuyla hafif sulu bırakmadan pişiren ev işi bir Karadeniz yemeğidir.

## Malzemeler

- 700 gr Taze fasulye
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Soğan zeytinyağında 5 dakika çevirin ve fasulyeyi ekleyin.
2. Pirinç, tuz ve 1.5 su bardağı sıcak su ekleyin.
3. Tencereyi kapatıp yemeği 20 dakika pişirin ve dereotuyla tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Pirinç ekledikten sonra fazla karıştırmayın taze fasulye diri kalır ve diblesi tane tane olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serperek 11 servis edin.