

Fasulye Diblesi

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 6/10

Ordu fasulye diblesi, taze fasulyeyi pirinç ve dereotuyla ağız ateşte pişirerek tane tane, hafif sulu ve bahar kokulu bir Karadeniz yemeği sunar.

Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Fasulyeleri ayıklayıp doğrayın.
2. Sebze tabanını tencerede 4 dakika çevirin.
3. Fasulyeyi ve pirinci ekleyin.
4. Üzerini hafif geçecek suyla 20-25 dakika pişirin.
5. 10 dakika demlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi kısaca kavurmak tencerede dağılmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına yoğurt ya da turşu kavurması sunabilirsiniz.