

Trabzon Fasulye Diblesi

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Trabzon fasulye diblesi, taze fasulyeyi pirinç ve dereotuyla tencerede demleyerek Karadeniz mutfağına tane tane, yeşil ve hafif bir yaz yemeği bırakır.

Malzemeler

- 600 gr Taze fasulye
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Fasulyeleri yıkayıp küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Soğan yağda 4 dakika çevirin, fasulye ve pirinci ekleyin.
3. 1.5 su bardağı su ve tuzu katıp tencereyi 20 dakika pişirin, dereotuyla dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi kısaltmak diblede diri ve parlak bir sonuç verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına acıkoyarak servis edin.