

# Giresun Karalahana Diblesi

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~220 kcal

Giresun karalahana diblesi, doğranmış lahanayı pirinç, soğan ve az suyla kısıtıkteşte pişiren sade bir Karadeniz yemeğidir.

## Malzemeler

- 2 demet Karalahana
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Karalahanayı 1/2 klayı ince doğrayın.
2. Soğan zeytinyağındaki 5 dakika yumuşatın.
3. Karalahana ve pirinci tencereye ekleyip karıştırın.
4. Bir su bardağı sıcak su verip kapağı kapatın.
5. Kısıtıkteşte 22-25 dakika pirinç yumuşayana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Lahanayı ince kıymalı pirinçle aynı sürede yumuşamasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve mısır ekmeğiyle servis edin.