

Giresun Mısırlı Pancar Diblesi

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~205 kcal

Giresun usulü mısırlı pancar diblesi, karalahana yaprakları, mısırlı soğan ve zeytinyağında tencerede yumuşak bir Karadeniz yemeğine çevirir.

Malzemeler

- 1 demet Karalahana
- 1 su bardağı mısırlı soğan
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Karalahana ince doğrayıp mısırlı soğanı kaydırın.
- Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
- Karalahana, mısırlı soğan ve sıcak suyu ekleyin.
- Kısık ateşte 18 dakika suyunu çekene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Mısırlı soğan önceden yıkamak diblesindeki fazla nişastayı azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve turşuyla sıcak servis edin.