

Karalahana Diblesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 5/10

Giresun karalahana diblesi, karalahana yıpirinçle pişirerek hafif sulu, tane tane ve yeşil aroması belirgin bir kış tenceresi kurar.

Malzemeler

- 400 gr Karalahana
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Karalahana ve pirinci ekleyin.
3. Suyu katıp yemeği 18 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı ince kıymayı pirinçle daha dengeli dağılımla servis edebilirsiniz.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edin, yanına yoğurt ya da turşu sunabilirsiniz.