

Karalahanal Barbunya Diblesi

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 8/10

Giresun karalahanal barbunya diblesi, barbunyayı karalahana ve pirinçle pişirerek sulu, tane tane ve kıllık bir Karadeniz yemeği kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Barbunya
- 250 gr Karalahana
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Karalahanayı ince kıyıp soğan küp doğrayıp pirinci yıkayın.
- Soğan zeytinyağında yumuşayana kadar 4 dakika çevirin.
- Barbunya ve karalahanayı ekleyip 3 dakika birlikte çevirin.
- Pirinç ve üstünü hafif geçecek kadar sıcak suyu ekleyip 18-20 dakika pişirin.
- Dibleyi 10 dakika demlendirip 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Karalahanayı ince kıyıp barbunya ile aynı kaşıkta dengeli doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

11 servis edin, yanınızda yoğurt ve turşu bulundurabilirsiniz.