

Rize Karalahanalı Kuru Fasulye Diblesi

Toplam 43 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk 5 kişilik Kolay ~214 kcal Açılış 8/10

Rize karalahanalı kuru fasulye diblesi, fasulye ve karalahana'yı pirinçle birleştirerek Karadeniz'e yeşil tonlu ve tok bir tek tencere yemeği kurar.

Malzemeler

- 1 demet Karalahana
- 1.5 su bardağı Haşlanmış kuru fasulye
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan 14 dakika yağda çevirin.
2. Karalahana ve fasulyeyi ekleyip 8 dakika pişirin.
3. Pirinç ve 1.5 su bardağı su ekleyip yemeği 16 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç yıkandıktan sonra aşamada eklemek tencerede fazla ezilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ayran ya da turşu sunabilirsiniz.