

Giresun Karalahanalı Pirinçli Tava

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Giresun karalahanalı pirinçli tava, karalahanalı pirinç ve soğanla bağlayarak Karadeniz ev mutfağına sade, tok ve hafif topraksız bir ana tabak getirir.

Malzemeler

- 400 gr Karalahana
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Karalahanalı ince doğrayın, kuru soğanı küçük parçalara ayırın.
2. Soğanı zeytinyağında yumuşatın, karalahanalı ekleyip çevirin.
3. Pirinç tavadaki karışımın üzerine ekleyin.
4. Yeterli sıcaklıkta ekleyip yemeği 15-18 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Karalahanalı pirinçli tavayı dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahana fazla ezmeden çevirmek tavada canlı yeşil kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilımservis edin, yanında salata ve yoğurt sunun.