

# Zonguldak Mancar Diblesi

Toplam 43 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 4/10

Zonguldak mancar diblesi, pancar yaprağı, pirinç ve soğanla tek tencerede pişirerek Karadeniz ev mutfağına yumuşak dokulu, toprak kokulu bir sebze yemeği kurar.

## Malzemeler

- 500 gr Pancar yaprağı
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika çevirin.
2. Doğranmış yaprakları ekleyip 4 dakika soteleyin.
3. Pirinç ve 1.5 su bardağı sıcak su ekleyip yemeği 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yapraklar çok ince değil şerit doğramak pirinçle pişerken canlı görünmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dibleyi sıcak servis yapın, yanına yoğurt ve limon dilimi koyun.