

Ordu Pancar Diblesi

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~210 kcal

Açlık bar 5/10

Pancar diblesi, karalahana, pirinç, soğan ve zeytinyağı ile suyla pişiren, tane tane kalan Karadeniz sebze yemeğidir.

Malzemeler

- 500 gr Karalahana
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Karalahana'yı küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Pirinci yıkayıp 10 dakika suda bekletin.
3. Soğan zeytinyağıyla 5 dakika yumuşatın.
4. Karalahana'yı ekleyip 6 dakika hacmi inene kadar çevirin.
5. Pirinç ve sıcak suyu katıp kapağı kapatın.
6. Diblesi 18 dakika kısık ateşte pişirip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Karalahana'yı önce küçük parçalarla yıkayıp pirinçle aynı sürede yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurtsuz, limon ve maydanozla servis edin.