

Paz Diblesi

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 5/10

Paz diblesi, paz ve pirinci zeytinyağı düzende buluşturup hafif sulu bir rakmada pişiren Karadeniz tenceresidir.

Malzemeler

- 500 gr Paz
- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 5 dakika çevirin.
2. Paz ve pirinci ekleyip 2 dakika karıştırın.
3. 1.5 su bardağı sıcak su ekleyip yemeği 18 dakika pişirin ve dereotuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Paz önce doğramak pirinçle daha eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serperek 11 servis edin.