

Peynirli Fasulye Diblesi

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Samsun usulü peynirli fasulye diblesi, taze fasulyeyi pirinç ve peynirle buluşturarak yumuşak, tok ve ev usulü bir tencere yemeği yapar.

Malzemeler

- 500 gr Taze fasulye
- 1 su bardağı Pirinç
- 120 gr Beyaz peynir
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Taze fasulyeyi yağda 4-5 dakika çevirin.
2. Pirinci yıkayı fasulyeye ekleyin, birkaç tur karıştırın.
3. Suyu verip kapağı kapalı biçimde pişirmeye bırakın.
4. Pilav suyunu çekerken peyniri üstüne serpin.
5. Yemeği 12-15 dakika pişirip dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi 4 santimlik parçalar halinde kesmek tencerede eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dibleyi sıcakken, üstüne peynir serpip yoğurtla sunun.

Alerjenler

Süt