

# Tereyağlı Paz Diblesi

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Trabzon usulü tereyağlı paz diblesi, pazı pirinç ve tereyağıyla oluşturularak sade ama güçlü bir tencere yemeği kurar.

## Malzemeler

- 1 demet Pazı
- 1 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Soğan tereyağında 4 dakika çevirin.
2. Pazı ekleyip 3 dakika söndürün.
3. Pirinç ve suyu katı kapaklı şekilde 12 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Pazı çok kalınlaştırmamak için pirinçle aynı sürede yumuşamasına yardımcı olun.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kalan tereyağı eritilip 11 servis edin.

## Alerjenler

Süt