

# Giresun Usulü Fasulye Diblesi

**Süre:** 55 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

## Malzemeler:

- 600 g taze fasulye
- 1 su bardağı pirinç
- 1 kuru soğan
- 2 domates
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı sıcak su
- Tuz ve karabiber

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

## Ön Hazırlık:

Taze fasulyelerin kılçıklarını ayıklayıp küçük parçalar halinde kesin. Pirinci yıkayıp süzün; soğan ve domatesleri doğrayıp sıcak suyu hazırlayın.

## Servis Önerisi:

Dibleyi dinlendirdikten sonra sıcak servis edin. Yanına yoğurt veya turşu sunabilirsiniz.

---

## Yapılışı:

### 1. Soğan ve fasulyeyi kavurun:

- Tereyağı ile zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı yumuşatın.
- Fasulyeleri ekleyip renkleri canlılığını kaybedene kadar birkaç dakika çevirin.

### 2. Domatesi pişirin:

- Domatesleri tencereye ekleyip suyunu salıp hafifçe çekene kadar pişirin.
- Yıkanmış pirinci fasulyelerin üzerine eşitçe yayın.

Kiraz'ın Mutfağı

**3. Dibleyi pişirin:**

- Sıcak su ve tuzu tencereye ekleyin; kaynayınca kapağı kapatıp ateşi kısın.
- Pirinç yumuşayana ve sıvı çekilene kadar pişirin; dibinin tutmaması için ateşi düşük tutun.

**4. Dinlendirip servis edin:**

- Ocağı kapatıp kapağı kapalı 10 dakika bekletin.
- Fasulyeler dağılmadan alttan üste doğru karıştırıp servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fasulye yumuşamış ama şeklini korumuş, pirinç de lapa olmamış olmalıdır. Pişme sonunda sıvı kaldıysa kapağı aralık biçimde kısa süre bekletin.

## Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Pirinç ve fasulyeyi tencerede katmanlayın; pişirme boyunca sık karıştırmayıp fasulyelerin biçimini koruyun.

Kiraz'ın Mutfağı