



## KARALAHANA DİBLEMESİ (TRABZON)

Yöremizin Yemeği Annemin Emeği Projesi

- 1 Bağ Lahana
- 3 Orta Boy Soğan
- 1 Patates
- Yarım Su Bardağı Pirinç
- 2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 2 Litre Su
- 1 Adet Yeşil Biber
- Üzeri için:
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- Yarım Tatlı Kaşığı Toz Kırmızı Biber

Öncelikle lahanaları ince ince, patatesler küp küp ve soğan biberler ise ince bir şekilde doğranır.

Kaynayan suya bir çimdik tuz atılır.

Sonra pirinç, patatesleri ve lahanalar suyun içine atılır. Pirinçler pişmeye başladığında ince doğranmış soğan ve biberler atılır ve karıştırılır.

Ayrı bir tavanın içerisine tereyağı ve toz kırmızı biber eritilir.

Tavanın içine diblemiz dökülüp karıştırılır ve servise hazır hale getirilir.

