

Domatesli Kuzu Orzo Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~334 kcal

Balikesir usulü domatesli kuzu orzo tava, kuzu etini orzo ve domatesle buluşturarak sulu, tok ve dengeli bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 1.5 su bardağı Orzo
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kuşbaşı kuzu etini tencerede 5-6 dakika renk alana kadar çevirin.
2. Orzoyu ekleyin, taneler yağla kaplanana kadar 2 dakika kavurun.
3. Domates rendesini ilave edin, karışımı 1 dakika koyulaştırın.
4. Suyu ekleyip kapağı kapatıp yemeği 14-16 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Orzo yumuşadıktan sonra 3 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti 6 dakika mühürlemek tavada su bırakmadan lezzetli bir taban oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Orzo tavayı sıcak servis edin, üstüne maydanoz serperek sunun.

Alerjenler

Gluten