

İtalyan Kabak Çiçekli Orzo

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~345 kcal

İtalyan usulü kabak çiçekli orzo, küçük makarnay kabak çiçeği, limon ve parmesanla kremamsı ama hafif bir yaz tabağıdır.

Malzemeler

- 250 gr Orzo makarna
- 10 adet Kabak çiçeği
- 0.5 su bardağı Parmesan
- 1 tatlı kaşık Limon kabuğu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Sebze suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Orzo makarnayı zeytinyağında 2 dakika parlaklaşana kadar çevirin.
- Sebze suyunu azar azar ekleyerek 12 dakika pişirin.
- Kabak çiçeklerini şerit kesip son 2 dakikada orzoya katın.
- Parmesan, limon kabuğu ve tuzla karıştırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini son dakikada eklemek narin dokularını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon kabuğu ve parmesanla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt