

Kabak Çiçekli Lor Pilavı

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

İzmir usulü kabak çiçekli lor pilavı pirinci kabak çiçeği ve lor peyniriyle buluşturarak zarif bir Ege pilavı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 8 adet Kabak çiçeği
- 120 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Pirinci zeytinyağında 3 dakika çevirin.
- Sıcak su ekleyip pilavı 10 dakika pişirin.
- Lor, dereotu ve kabak çiçeklerini katıp 5 dakika demlendirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini en son eklemek yaprakları parlak rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu serpip 11 servis edin.

Alerjenler

Süt