

# Karidesli Safranlı Pirinç Tava

Toplam 30 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~296 kcal

İspanya usulü karidesli safranlı pirinç tava, pirinci karides ve safranla buluşturarak parlak, deniz kokulu bir ana yemek yapar.

## Malzemeler

- 300 gr Karides
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 çimdik Safran
- 3 su bardağı Su

## Yapılış

- Karidesleri geniş tavada yüksek ısıda 3 dakika çevirip ayrı tabağa alın.
- Pirinci aynı tavaya ekleyip safranla birlikte kısık ısıda pişirin.
- Sıcak suyu döküp karidesleri tekrar tavaya alın.
- Pirinç taneleri yumuşayana kadar kapağı kapalı biçimde 16-18 dakika pişirin.
- Safranlı tava dinlendikten sonra tabaktan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Safranlı tava açmak tavada daha eşit renk verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri