

# Limonato Tavuklu Orzo

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 7/10

Limonato tavuklu orzo, küçük makarnay tavuk ve limonla buluşturarak ferah, sulu ve Akdeniz akşamına uygun bir tencere yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Orzo
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılış

1. Tavuk parçalarını tavada 5-6 dakika mühürleyin.
2. Orzoyu tavaya ekleyip kısaca karıştırın.
3. Tavuk suyu ve limon suyunu ilave edin.
4. Pilav kısıtında 14-16 dakika pişirin.
5. Dereotunu ekleyip sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Limonu ateşten aldıktan sonra eklemek orzoda parlak bir tat bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Orzoyu derin tabakta sunun, üstüne dereotu serpip limon dilimi ekleyin.

## Alerjenler

Gluten