

Limonotlu Dana Pirinç Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~332 kcal

Vietnam usulü limonotlu dana pirinç tava, dana etini pirinç ve limonotuyla buluşturarak canlı bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 400 gr Dana kuşbaşı
- 1.3 su bardağı Pirinç
- 1 sap Limonotu
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Dana etini tavada 6 dakika mühürleyin.
2. Soğan, pirinç ve ezilmiş limonotunu ekleyin.
3. Suyu katı püfemeği 13 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Limonotunu havanda ezmek kokusunun tavaya daha güçlü çıkmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.