

# Macar Vişneli Tarhonya Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~325 kcal

Macar usulü vişneli tarhonya pilavı kavurulmuş tarhonyaya vişne, soğan ve paprika ile tatlı ekşi bir garnitüre dönüştürür.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Tarhonya
- 1 su bardağı Vişne
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tatlı paprika
- 2 yemek kaşığı Sıyık yağ
- 2.5 su bardağı Sebze suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Soğan 1 yağda 4 dakika yumuşayana kadar kavurun.
- Tarhonyayı ekleyip 3 dakika hafif renk alana kadar çevirin.
- Paprika, vişne, sebze suyu ve tuzu tencereye katın.
- Kısık ateşte 15-16 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
- Pilavı 3 dakika demlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tarhonyayı önce kavurmak tanelerin pilav gibi ayrı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk yanında salgarnitür olarak servis edin.

## Alerjenler

Gluten