

Midyeli Pirinç Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 7/10

Çanakkale usulü midyeli pirinç tava, pirinci midye eti ve soğanla buluşturarak deniz kokulu, tane tane ve akşam sofrasına uygun bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Ayıklanmış midye
- 1.3 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Ayıklanmış midye malzemesini tavada 5-6 dakika kavurun.
2. Pirinç malzemesini yavaş yavaş tencereye ekleyin.
3. Ayıklanmış midye üzerine su ilave edip karıştırmaya devam edin.
4. Pirinç yumuşayıncaya kadar 14-18 dakika pişirin.
5. Ayıklanmış midye pişer pişmez servis edin.

PÜF NOKTASI

Midyeyi fazla pişirmemek lastik gibi olmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavla servis ederken, üstüne maydanoz serpip yanına domates sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri