

Otlu Pirinç Frittata

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Yunan usulü otlu pirinç frittata, dereotu, maydanoz ve pişmiş pirinci yumurtayla bağlayarak yeşil, doyurucu bir tava yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pişmiş pirinç
- 5 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 su bardağı Yoğurt

Yapılışı

- Yumurta ve yoğurdu pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Pirinç ve ince kıyılmış otları karıştırmak için ekleyin.
- Frittatayı kapaklı tavada 12-14 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Otları salata kurutucuda 1 dakika kurutmak frittatanın ortasındaki suyu kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve turpla birlikte servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt