

Paprikás Tarhonya

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~234 kcal

Açılış 5/10

Paprikás tarhonya, küçük makarna tanelerini kavrular ve soğanla pişirerek Macar mutfağında sık kullanılan ve sade bir ana tabak kurar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Tarhonya
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Tarhonyayı yağda 2 dakika kavurun.
- Soğan ve biberi ekleyip 2 dakika daha çevirin.
- 2 su bardağı sıcak su ekleyip yemeği 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Tarhonyayı önce kavurmak tencerede dağılmadan kalmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarhonyayı sıcak sunun, yanına turşu ve ekşi krema koyun.

Alerjenler

Gluten