

# Ratatouille Orzo

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Ratatouille orzo, Provans sebzelerini arpa şehriye ile birleştirerek Fransızca renkli bir tava yemeği çıkarır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 2 adet Kabak
- 1 adet Patlıcan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Kabak ve patlıcanı doğrayıp domatesleri rendeleyin.
- Sebzeleri zeytinyağında 6 dakika çevirip domatesi ekleyin.
- Arpa şehriyeyi katı 10 dakika karıştırın.
- Üstünü örtecek kadar sıcak su ekleyip 12-14 dakika pişirin.
- Orzoyu 5 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri önce yüksek ateşte çevirmek daha canlı bir lezzet bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Orzoyu tavanın, üstüne fesleğen serpip parmesan ekleyin.

## Alerjenler

Gluten