

Sebzeli Tarhonya Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 5/10

Sebzeli tarhonya pilavı minik hamur tanelerini biber ve domatesle buluşturarak yumuşak, taneli ve kıvrımlı lokantası havasını taşıyan bir tabak yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Tarhonya
- 2 adet Biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Biberi küçük doğrayın domatesi küp halinde hazırlayın.
- Zeytinyağına biberi 3 dakika soteleyip domatesi ekleyin.
- Tarhonyayı ilave edip 2 dakika kavurun, taneleri yağla kaplayın.
- Suyu döküp pilav kışkıkta 12-14 dakika pişirin.
- Pilavı 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Tarhonyayı önce kısık ateşte kavurmak tencerede diri bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze dilimlenmiş ekmeğe ve yanına taze yeşillikleriyle derin tabakta verin.

Alerjenler

Gluten