

Domatesli Kuzu Orzo Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~334 kcal

Açlık bar 8/10

Balikesir usulü domatesli kuzu orzo tava, kuzu etini orzo ve domatesle buluşturarak sulu, tok ve dengeli bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 1.5 su bardağı Orzo
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kuzu etini küçük parçalar halinde doğrayıp kurulayın.
2. Kuzu orzo tavası için eti 6 dakika mühürleyin.
3. Orzoyu ekleyip 2 dakika kavurun, taneler lapa olmasın.
4. Domates rendesi ve sıcak suyu katıp düzeyi düzleyin.
5. Tavayı kapatıp 12 dakika pişirin.
6. Kapağı açıp 4 dakika dinlendirin, orzo sosu geri çeksin.
7. Orzoyu geniş kaşıkla alttan kaldırıp kuzu parçalarını ekleyin.

PÜF NOKTASI

Eti 6 dakika mühürlemek tavada su bırakmadan lezzetli bir taban oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Orzo tavayı sıcak servis edin, üstüne maydanoz serperek sunun.

Alerjenler

Gluten