

İspanyol Safranlı Kabak Pilavı

Toplam 44 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~350 kcal

Açılış 16/10

İspanyol usulü safranlı kabak pilavı, 1 kg saaneli pirinci kabak, biber ve safranlı sebze suyuyla renkli bir tava yemeğine çevirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı 1 kg saaneli pirinç
- 2 adet Kabak
- 1 adet Kapy biber
- 1 tutam Safran
- 3 su bardağı Sebze suyu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Safran 1 su bardağı sebze suyunda 5 dakika bekletin.
2. Kabak ve kapy biberi zeytinyağı 10 dakika soteleyin.
3. 1 kg saaneli pirinç ve tuzu ekleyip 2 dakika çevirin.
4. Safranlı sebze suyunu döküp 18 dakika karıştırarak pişirin.
5. Tavayı 5 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç karıştırarak pişirmek tabanda hafif kızarmış tuku oluşturur.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve maydanozla servis edin.