

# İtalyan Kabak Çiçekli Orzo

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~345 kcal

Açılış 6/10

İtalyan usulü kabak çiçekli orzo, küçük makarnay kabak çiçeği, limon ve parmesanla kremamsı ama hafif bir yaz tabağıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Orzo makarna
- 10 adet Kabak çiçeği
- 0.5 su bardağı Parmesan
- 1 tatlı kaşık Limon kabuğu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Sebze suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Orzo makarnay zeytinyağındaki 2 dakika parlaklaşana kadar çevirin.
2. Sebze suyunun üçte birini ekleyip karıştırın.
3. Kalan sebze suyunu azar azar vererek orzoyu 12 dakika pişirin.
4. Kabak çiçeklerini şerit kesin ve son 2 dakikada orzoya katın.
5. Parmesan ve limon kabuğunu ekleyin, çiçekler fazla pişip rengini kaybetmesin.
6. Orzoyu 3 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini son dakikada eklemek narın dokularını korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon kabuğu ve parmesanla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt