

# Kabak Çiçekli Lor Pilavı

Toplam 36 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Açılış 16/10

İzmir usulü kabak çiçekli lor pilavı pirinci kabak çiçeği ve lor peyniriyle buluşturarak zarif bir Ege pilavı yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 8 adet Kabak çiçeği
- 120 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Başlangıç olarak pirinci zeytinyağında 8 dakika çevirin.
- Sıcak su ekleyip pilavı 10 dakika pişirin.
- Lor, dereotu ve kabak çiçeklerini katıp 5 dakika demlendirerek servis edin.
- Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Pilavı 8 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.

### PÜF NOKTASI

Kabak çiçeklerini en son eklemek yaprakları parlak rengini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu serpip 11 ile servis edin.

## Alerjenler

Süt