

Karidesli Safranlı Pirinç Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~296 kcal

Açılış 6/10

İspanya usulü karidesli safranlı pirinç tava, pirinci karides ve safranla buluşturarak parlak, deniz kokulu bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 300 gr Karides
- 1.5 su bardağı Pirinç
- 1 çimdik Safran
- 3 su bardağı Su

Yapılış

- Başlangıç olarak karidesi 3 dakika çevirin.
- Pirinç ve safranı ekleyin.
- Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Tavayı 4 dakika pişirin.
- Pilavı 8 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.
- Tanelerini ezmeden alttan üste havalandırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Safranı tavadaki karidesle birlikte açmak tavada daha eşit renk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Karidesli safranlı pirinç tavayı geniş tabağa alıp karidesleri pirincin üstüne eşit dizin.

Alerjenler

Deniz ürünleri