

Lemonato Tavuklu Orzo

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 7/10

Lemonato tavuklu orzo, küçük makarnay tavuk ve limonla buluşturarak ferah, sulu ve Akdeniz akşamına uygun bir tencere yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Orzo
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuğu lokmalık doğrayıp limon kabuğu ve tuzla ovalayın.
2. Tavuğu tencerede 6 dakika soteleyin.
3. Orzoyu ekleyip 2 dakika tavuk yağıyla çevirin.
4. Tavuk suyu ve limon suyunu ekleyip kapağı kapatın.
5. Tencereyi 12 dakika kısık ateşte pişirin, orzo dibe tutmasıyla ortada bir kez karıştırın.
6. 5 dakika dinlendirin ve dereotu ya da maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Limonu ateşten aldıktan sonra eklemek orzoda parlak bir tat bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Orzoyu derin tabakta sunun, üstüne dereotu serpip limon dilimi ekleyin.

Alerjenler

Gluten