

Limonotlu Dana Pirinç Tava

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~332 kcal

Açılış 8/10

Vietnam usulü limonotlu dana pirinç tava, dana etini pirinç ve limonotuyla buluşturarak canlı bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 400 gr Dana kuşbaşı
- 1.3 su bardağı Pirinç
- 1 sap Limonotu
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Dana etini ince doğrayın. Limonotunu ezin ve pirinci yıkayın.
2. Dana etini tavada 6 dakika mühürleyin.
3. Soğan ve ezilmiş limonotunu ekleyip 3 dakika çevirin.
4. Pirinci ekleyip 2 dakika yağla kaplanana kadar kavurun.
5. Sıcak suyu katıp yemeği 13 dakika kapalı pişirin.
6. Limonotu sapları çıkarıp pirinci 6 dakika dinlendirip servis edin.
7. Dana etini pirincin üstüne alıp böylece et suyu taneleri lezzetlendirir.

PÜF NOKTASI

Limonotunu havanda ezmek kokusunun tavaya daha güçlü çıkmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limonotlu dana pirinç tavayı sıcak tabağa alıp üzerine parçaları pirincin üstünde bırakın.