

Macar Vişneli Tarhonya Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~325 kcal

Açılış 6/10

Macar usulü vişneli tarhonya pilavı kavurulmuş tarhonyaya vişne, soğan ve paprika ile tatlı ekşi bir garnitüre dönüştürür.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Tarhonya
- 1 su bardağı Vişne
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tatlı paprika
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 2.5 su bardağı Sebze suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğan 1 yağda 4 dakika yumuşayana kadar kavurun.
2. Tarhonyayı ekleyip 3 dakika hafif renk alana kadar çevirin.
3. Paprika, vişne, sebze suyu ve tuzu tencereye katın.
4. Kısık ateşte 15-16 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
5. Pilav 3 dakika demlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Tarhonyayı önce kavurmak tanelerin pilav gibi ayrı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk yanında salgarnitür olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten