

Midyeli Pirinç Tava

Toplam 34 dk

Hazırlanma 6 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Açılış 7/10

Çanakkale usulü midyeli pirinç tava, pirinci midye eti ve soğanla buluşturarak deniz kokulu, tane tane ve akşam sofrasına uygun bir tabak hazırlar.

Malzemeler

- 300 gr Ayıklanmış midye
- 1.3 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirinci nişastası kalkana kadar yıkayıp 15 dakika ılık suda bekletip süzün.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika kavurun, dolmalık kullanıyorsanız hafif renk aldırın.
3. Pirinci tavaya ekleyip 4 dakika kavurun, taneler yağla kaplansın.
4. Sıcak su, tuz ve baharat ekleyip kapağı kapalı 12 dakika pişirin.
5. Midyeleri pilav üstüne dizin ve 5 dakika buharla pişirin, fazla karıştırmayın midyeler dağılmasın.
6. Tavayı 8 dakika kapalı dinlendirin, pirinç taneleri buharla tamamlansın.

PÜF NOKTASI

Midyeyi fazla pişirmemek lastik gibi olmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Pilav sıcakken, üstüne maydanoz serpip yanından sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Kuruyemiş