Otlu Pirinç Frittata

Toplam 26 dk · Hazırlık 12 dk · Pişirme 14 dk · 4 kişilik · Kolay · ~226 kcal · Açlık bar 6/10

Yunan usulü otlu pirinç frittata, dereotu, maydanoz ve pişmiş pirinci yumurtayla bağlayarak yeşil, doyurucu bir tava yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pişmiş pirinç
- 5 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 su bardağı Yoğurt

Yapılış

1. Akşam için tava, kase ve ölçüleri hazırlayın, pişirme başlayınca ritim bozulmasın.
2. Tavayı orta ateşte 2 dakika ısıtın; ilk temas yapışmasın diye yüzeyi yağlayın.
3. Yumurta ve yoğurdu pürüzsüz olana kadar çırpın.
4. Pirinç ve ince kıyılmış otları karışım a ekleyin.
5. Frittatayı kapaklı tavada 12-14 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Parçaları ılık tabaklara alın yanında çayla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Otları salata kurutucuda 1 dakika kurutmak frittatanın ortasında su kalmasını önler.

SERVIS ÖNERISI

Yoğurt ve turpla ılık servis edin.

Alerjenler

Yumurta · Süt