

# Paprikás Tarhonya

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~234 kcal

Açılış 5/10

Paprikás tarhonya, küçük makarna tanelerini küçük taneler ve soğanla pişirerek Macar mutfağında sık kullanılan ve sade bir ana tabak kurar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Tarhonya
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Tatlı toz biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Tarhonyayı için, sıcak suyu ve doğranmış sebzeleri hazırlayın.
- Tarhonyayı yağda 5 dakika kavurun, taneler hafif renk alsın.
- Soğan ve biberi ekleyip 4 dakika pişirin.
- Paprikayı 30 saniye çevirin ve sıcak suyu ekleyin.
- Tarhonyayı 13 dakika kısık ateşte pişirin, taneler birbirine yapışmasın diye başta karıştırın.
- Tencereyi 8 dakika dinlendirin ve çatalla havalandırın.

### PÜF NOKTASI

Tarhonyayı önce kısık ateşte kavurmak tencerede dağılmadan tane kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tarhonyayı sıcak sunun, yanına sarımsak ve ekşi krema koyun.

## Alerjenler

Gluten