

Ratatouille Orzo

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Ratatouille orzo, Provans sebzelerini arpa şehriye ile birleştirerek Fransızca renkli bir tava yemeği oluşturur.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 2 adet Kabak
- 1 adet Patlıcan
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Kabak, patlıcan, biber ve soğan küçük küpler halinde doğrayın.
- Sebzeleri zeytinyağında 6 dakika soteleyin.
- Domates ve kekiği ekleyip 5 dakika pişirin.
- Orzo ve sıcak suyu katın taneler dibe yapışmasın diye karıştırın.
- Kısık ateşte 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri önce yüksek ateşte çevirmek daha canlı bir lezzet bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Orzoyu tavanın, üstüne fesleğen serpip parmesan ekleyin.

Alerjenler

Gluten