

# Sebzeli Tarhonya Pilavı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 5/10

Sebzeli tarhonya pilavı minik hamur tanelerini biber ve domatesle buluşturarak yumuşak, taneli ve kıtır lokantası havasıyla bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Tarhonya
- 2 adet Biber
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Su
- 1 adet Havuç
- 1 adet Soğan

## Yapılışı

- Havuç, biber ve soğan küçük küpler halinde doğrayın.
- Sebzeleri yağda 5 dakika soteleyin.
- Tarhonyayı ekleyip 2 dakika kavurun.
- Sıcak su veya sebze suyunu ekleyin.
- Kısık ateşte 12 dakika pişirin.
- 8 dakika dinlendirin, tarhonya taneleri birbirine yapışmasın.

### PÜF NOKTASI

Tarhonyayı önce kısık kavurmak tencerede diri bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sebzeli tarhonya pilavını taneleri ezmeden tabağa alıp biber ve domates parçalarını üstte çıkarın.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta