KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kremalı Ispanaklı Orzo

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Orzo pirinç biçimindeki küçük makarnadır; bu tarifte arpa şehriye olarak tencerede pişer. Sıvıyı kontrollü eklemek kremsi kıvam verir.

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı arpa şehriye (orzo)
- 250 g ıspanak, yıkanıp doğranmış
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sıcak sebze suyu
- Yarım su bardağı krema
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** İçerir: buğday/gluten ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Ispanağı yıkadıktan sonra iyi süzmek fazla suyu önler.

Yapılışı:

1. Şehriyeyi kavurun:

- Yağları eritip sarımsağı 20 saniye kokusu çıkana kadar çevirin; renk aldırmayın.
- Arpa şehriyeyi ekleyip 2 dakika kavurun.

2. Pişirip ıspanağı ekleyin:

- Sıcak sebze suyunun üçte ikisini ekleyip orta-kısık ateşte 8 dakika ara sıra karıştırın.
- Ispanağı iki partide ekleyin; kalan suyu azar azar verip şehriye yumuşayana kadar 5-7 dakika pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Krema ile bitirin:

- Krema ve kaşarı karıştırıp 2 dakika kısık ateşte ısıtın; fokurdatmayın.
- Tuz ve karabiberi ayarlayın. Beklerken koyulaşırsa sıcak suyla açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Şehriye yumuşak ama dağılmamış, sos akışkan-kremamsı olmalıdır.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; az suyla kısık ateşte ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı