

# Kars Arpa Şehriyeli Erişte Pilavı

Toplam 23 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 5/10

Kars arpa şehriyeli erişte pilavı erişte ve arpa şehriyeyi tereyağında kavurarak sade ama dolgun bir sofraya eşliği hazırlar.

## Malzemeler

- 200 gr Erişte
- 0.5 su bardağı Arpa şehriye
- 20 gr Tereyağ
- 2.5 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Şehriyeyi tereyağında 8 dakika açılış kahve olana kadar kavurun.
2. Erişteyi ekleyip 2 dakika daha çevirin.
3. Sıcak su ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
4. Pilavı 10 dakika kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
5. Tencereyi ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin, taneler kırılmamasın.

### PÜF NOKTASI

Şehriyeyi erişteden önce kavurmak renk dengesini korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında taze yemeği ve ayran koyup pilavı sıcak olarak tabakta sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt