

Arpa Şehriyeli Nohut Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 7/10

Arpa şehriye ve nohutla kurulan bu pilav, sade bir ana yemeğin yanındaki başlıca doyuran hale getirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 0.5 su bardağı Arpa şehriye
- 200 gr Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Sıcak su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Arpa şehriyeyi tereyağında 4 dakika renk alana kadar kavurun.
- Pirinci ekleyip 2 dakika yağla kaplanana kadar çevirin.
- Pişmiş nohudu ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
- Nohutlu pilavı 15 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kapağı altın tavlu koyup 10 dakika dinlendirin, buhar geri damlamasını.

PÜF NOKTASI

Arpa şehriyeyi önce hafif renk aldıktan sonra pilavı tadı daha derinleşir.

SERVİS ÖNERİSİ

Çocuklar için turşuyla, yanında kuru köfte varsa sıcak sofraya çıkarın.

Alerjenler

Gluten

Süt