

Arpa Şehriyeli Pilav

Toplam 46 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 21 dk

6 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 5/10

Arpa şehriyenin tereyağında kavrulup pirinçle piştiği klasik pilav.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 0.5 su bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Pirinci yıkayıp 15 dakika süzgeçte bekletin.
- Şehriyeyi tereyağında 4 dakika altın renk alana kadar kavurun.
- Pirinci ekleyip 2 dakika tane tane yağlayın.
- Sıcak su ve tuzu katıp 5 dakika kısık ateşte pişirin.
- Pilavı 10 dakika dinlendirin, karıştırıp servis yapın.

PÜF NOKTASI

Şehriyeyi açılış kahverengi olana kadar kavurun; pilava fırından çıkarın.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara et ya da tavuk yanlarında sıcak servis tabağında hemen sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt