

# Atina Ispanaklı Arpa Şehriye

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~305 kcal

Açılış 6/10

Yunan usulü 1spanaklı arpa şehriye, küçük makarnayla 1spanaklı beyaz peynir ve limonla ferah bir tencere yemeğine dönüştürür.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 300 gr Ispanak
- 100 gr Beyaz peynir
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Sıcak su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Arpa şehriyeyi zeytinyağında 2 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
2. Sıcak su ve tuzu ekleyip 12 dakika pişirin.
3. Ispanağı son 3 dakikada tencereye katın.
4. Kapağı kapatıp 5 dakika dinlendirin, 1spanak rengi solmasın.
5. Beyaz peynir, limon kabuğu ve zeytinyağıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ispanağı sona bırakarak rengini canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt