

Çiğerli Arpa Şehriye Pilavı

Toplam 35 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Açılış 16/10

Edirne usulü çiğerli arpa şehriye pilavı çiğeri tereyağı arpa şehriyeyle buluşturarak güçlü bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 350 gr Dana çiğeri
- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

1. Çiğeri küçük doğrayıp zar ve damarlarını temizleyin.
2. Çiğeri yüksek ateşte 4 dakika çevirip kenara alın.
3. Arpa şehriyeyi tereyağında 5 dakika altın renk alana kadar kavurun.
4. Soğan ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
5. Pilavı 2 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Çiğeri pilava ekleyip 10 dakika demlendirin, çiğer fazla pişmesin.

PÜF NOKTASI

Çiğeri yüksek ateşte kısıltmak içinin kuru kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çiğerli arpa şehriye pilavını sıcak tabakta sunup çiğer parçalarını şehriyenin üstüne alın.

Alerjenler

Gluten

Süt