

# Kasha Grechka

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açıklama 6/10

Kasha grechka, karabuğdayı tereyağ ve mantarla tane tane pişirildiği sade Rus pilavıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Karabuğday
- 250 gr Mantar
- 40 gr Tereyağ
- 1 adet Soğan

## Yapılış

- Başlangıç olarak karabuğdayı kuru tavada 3 dakika kavurun.
- Soğan ve mantar tereyağında 3 dakika pişirin.
- Karabuğdayla birlikte 20 dakika pişirin.
- Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Pilavı 10 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.

### PÜF NOKTASI

Karabuğdayı kuru tavada 3 dakika kavurun; fındıktan sonra belginleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mantar sote ve dereotuyla servis edin.

## Alerjenler

Süt