

Kasha Grechnevaya

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 6/10

Kasha grechnevaya, karabuğday tereyağıyla pişirerek sade, hafif fındıkla doyurucu bir Rus tahıyemeği yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Karabuğday
- 2 su bardağı Su
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Başlangıç olarak karabuğday 3 dakika kavurun.
- Su ve tuzu ekleyin.
- Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
- Pilav 15 dakika pişirip tereyağıyla tamamlayın.
- Pilav 18 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.
- Tanelerini ezmeden alttan üste havalandırarak servis edin.
- Son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Karabuğdayı kavurmak aromayı belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında mantar sote ya da ekşi krema sunun.

Alerjenler

Süt