

# Elazığ Kurutlu Arpa Şehriye Pilavı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 5/10

Elazığ kurutlu arpa şehriye pilavı arpa şehriyeyi kurut ve tereyağıyla buluşturarak tuzlu ve yoğun bir sofraya pilav yapar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 60 gr Kurut
- 20 gr Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılışı

- Kurutu 11 su bardağı suyla açılı ve pürüzsüz ayran kıvamına gelene kadar çırpın.
- Arpa şehriyeyi tereyağında 4 dakika altın rengi alana kadar kavurun.
- Şehriye pilav için sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
- Şehriyeyi 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Kurutlu karışımından aldıktan sonra ekleyin, yüksek ateşte kesilmesin.
- Pilav 6 dakika dinlendirin ve taneleri ezmeden karıştırın.

### PÜF NOKTASI

Kurutu ufalayarak eklemek pilava daha eşit dağılım sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına et yemeği ya da yoğurt sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt