

# İsveç Mantarlı Arpa Pilavı

Toplam 36 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

İsveç mantarlı arpa pilavı arpa, mantar ve dereotu ekleyerek kuzey mutfağına dok ve tane tane bir sıcak tabak verir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Arpa
- 250 gr Mantar
- 0.3 demet Dereotu
- 2.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Arpayı kaynatın, mantarları dilimleyin.
- Arpayı 2 dakika yağda çevirin.
- Arpa pilavı mantarları ekleyip 5 dakika suyunu çektin.
- Arpa pilavı için sıcak su ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı 20 dakika kısık ateşte pişirin.
- Dereotu ekleyip 8 dakika dinlendirin, arpa taneleri toparlansın.

### PÜF NOKTASI

Arpayı kısık ateşe kuru çevirmek tanelerin daha diri kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis edin, üzerine dereotu serpip yanında yoğurt sunun.

## Alerjenler

Gluten