

Mardin Nar Ekşili Şehriye Pilavı

Toplam 26 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk 4 kişilik Kolay ~188 kcal Açılış 5/10

Mardin nar ekşili şehriye pilavı arpa şehriyeyi nar ekşisi ve soğanla demleyerek parlak, hafif ekşi ve tane tane bir eşlikçi bırakır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Arpa şehriyeyi ölçün, sıcak suyu ve nar ekşisini hazırlayın.
- Şehriyenin yarısını teflon tava da 5 dakika kavurun, rengi koyulaşsın.
- Kalan şehriyeyi ekleyip 1 dakika çevirin.
- Sıcak su, tuz ve nar ekşisini ekleyip kapağı kapatın.
- Şehriyeyi 11 dakika kısık ateşte pişirin, fazla karıştırmayın hamurlaşmasın.
- Pilavı 5 dakika dinlendirin ve çatalla havalandırın.

PÜF NOKTASI

Nar ekşisini sonda eklemek aromayı canlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak sunun, yanına yoğurt ve maydanoz ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt