

# Paprikalı Tavuklu Arpa Şehriye

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~302 kcal

Açılış 7/10

Paprikalı tavuklu arpa şehriye, tavuk parçalarını arpa şehriye ve tatlı paprika ile buluşturarak parlak, sulu ve tek tencerelek bir ana yemek sunar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 1 tatlı kaşığı Tatlı paprika
- 3 su bardağı Tavuk suyu
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Tavuğu kuşbaşı doğrayın arpa şehriyeyi ve sıcak tavuk suyunu hazırlayın.
2. Tavuğu tereyağında 6 dakika mühürleyin.
3. Soğan ekleyip 4 dakika kavurun, paprikayı 30 saniye çevirin.
4. Arpa şehriyeyi ekleyip 3 dakika kavurun.
5. Sıcak tavuk suyu ve tuzu ekleyip 13 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Pilavı 8 dakika dinlendirin, şehriye taneleri sosu çeksin.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı tavada kısık ateşe açmak rengini canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği sıcak sunun, üstüne maydanoz serpip ekşi krema koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt