

# Pastirma Arpa Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~324 kcal

Açılış 6/10

Kayseri pastirma arpa pilavı arpa ve tereyağıyla oluşturarak tok, kokulu ve güçlü aromalı bir ana yemek sunar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Arpa şehriye
- 120 gr Pastirma
- 25 gr Tereyağı
- 4 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Arpa şehriyeyi ölçün, pastirmayı şeritler halinde kesin.
- Şehriyeyi tereyağında 5 dakika kavurun, rengi altın kahverengi olsun.
- Pastirma pilav için sıcak su ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı 10 dakika kısık ateşte pişirin.
- Pastirmayı üstüne yayın ve 3 dakika buharla ısıtın. Eğer pişerse çemeni acılaşmasın.
- Tencereyi 8 dakika dinlendirin ve şehriyeyi çatalla havalandırın.

### PÜF NOKTASI

Pastirmayı bölümden eklemek kuruyup sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak servis yapın, üstüne pastirma serpisi ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt