

# Bursa Peynirli Arpa Şehriye Pilavı

Toplam 22 dk

Hazırlama • Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Bursa peynirli arpa şehriye pilavı arpa şehriyeyi mihaliç peyniriyle buluşturarak tuzlu ve tane tane bir eşlik hazırlar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 80 gr Mihaliç peyniri
- 20 gr Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Arpa şehriyeyi ölçün, peyniri ufalayın ve sıcak suyu hazırlayın.
- Şehriyeyi tereyağında 5 dakika kavurun, rengi eşit dönsün.
- Bursa pilavı için sıcak su ve tuzu ekleyip kapağı kapatın.
- Pilavı 11 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tencereyi 8 dakika dinlendirin, şehriye taneleri buharla tamlansın.
- Peyniri servis öncesi karıştırarak tencerede fazla eriyip topaklanmasını önleyin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri ocaktan aldıktan sonra eklemek eriyip yapışmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak sunun, üstüne peynir serpip yanına salata verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt