

# Smetanal Mantarlı Arpa Tavası

Toplam 48 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 36 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 5/10

Smetanal mantarlı arpa tavası arpaya mantar ve smetana ekleyerek yumuşak, topraklı ve soğuk havaya uygun bir tabak çikarır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa
- 250 gr Mantar
- 1 su bardağı Smetana
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılı

1. Soğan ve mantar tereyağında 6 dakika yumuşayana kadar çevirin.
2. Yıkkan arpayı ekleyip 2 dakika kavurun.
3. Su, tuz ve karabiberi ekleyip kapağı kapalı şekilde 25 dakika pişirin.
4. Arpa yumuşayınca smetanayı sıcak karışımına bir kaşıkla 11 taya ekleyin.
5. Kısık ateşte 3 dakika karıştırıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Arpayı bir gece suda tutmak tencerede daha hızlı yumuşamasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Smetanal mantarlı arpa tavasını sıcak tabağa alıp smetana sosunu mantarların üstünde bırakın.

## Alerjenler

Süt

Gluten