

Tavuklu Arpa Şehriyeli Pilav

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~308 kcal

Açılış 6/10

Tavuklu arpa şehriyeli pilav, Anadolu ev sofralarının pratik klasiği. Soğan ve salçayla kavrulmuş arpa şehriye, didiklenmiş tavukla buluşunca doyurucu, hafif bir tabak çıkar.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılış

- Tavuk göğsünü 2 cm küpler halinde doğrayın tuz ve karabiberle baharatlayın.
- Geniş tencerede zeytinyağı ve tereyağı ile tavuğu yüksek ateşte 5 dakika tüm yüzeyleri kapanana kadar kavurun.
- İnce doğranmış soğan ekleyip orta ateşte 4 dakika pembeleştirin; ezilmiş sarımsak ve salçayı katıp 1 dakika kavurun.
- Arpa şehriyeyi ekleyip 2 dakika çevirerek altını rengi alana kadar kavurun.
- 2.5 su bardağı sıcak suyu ekleyin; kaynatıldıktan sonra kısık ateşte 13 dakika pişirin, su çekilsin.
- Ocaktan alın üzerine temiz havlu örtüp 10 dakika dinlendirin; çatala havalandırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Arpa şehriyeyi tereyağında altını rengi alana kadar kavurun; rengi kararınca pilav acı olur. Su yerine tavuk haşlama suyu kullanırsanız tuzunuza iki katı ekleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sıcak veya çoban salatasıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt