

Tavuklu Nohutlu Arpa Şehriye Pilavı

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~314 kcal

Açılış 7/10

Arpa şehriyenin tereyağında kavrulup tavuk suyu ve nohutla buluşması Anadolu ev mutfağının klasik tek tencere pilavıdır. Doyurucu, ekonomik ve hızlı akşam telaşını bile kolayca yetiştir. Üzerine biraz tereyağın gezdirilen sıcak yoğurtla bambaşka tat verir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 400 gr Tavuk göğsü
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 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
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Tavuk göğsünü 2 cm küpler halinde doğrayın tuz ve karabiberle baharatlayın.
- Tencerede tereyağı ve zeytinyağını orta ateşte 6 dakika sotelendirin.
- İnce doğranmış soğanı ekleyip 4 dakika pembeleştirin; ezilmiş sarımsak ve salçayı katıp 1 dakika kavurun.
- Arpa şehriyeyi ekleyip 2 dakika çevirerek altın rengi alana kadar kavurun.
- Haşlanmış nohut ve 2.5 su bardağı sıcak suyu ekleyin; kapağı kapalı şekilde 12-15 dakika pişirin.
- Ocaktan alınıp üzerine temiz havlu örtüp 10 dakika dinlendirin; çatala havalandırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Şehriyeyi tereyağında rengi koyu altına kadar sabırla kavurmak pilavın aromasını belirler; aceleci kavurma sönük tat bırakır. Nohut haşlamasını akşamdan yapıp suyunu da pilav suyuna katarsanız lezzet katmanlanır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sarımsaklı yoğurt ve közlenmiş yeşil biber turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt