Zeytinyağlı Limonlu Arpa Şehriye Pilavı

Toplam 22 dk · Hazırlık 8 dk · Pişirme 14 dk · 4 kişilik · Kolay · ~236 kcal · Açlık barı 5/10

Aydın usulü zeytinyağlı limonlu arpa şehriye pilavı; arpa şehriyeyi limon ve zeytinyağıyla buluşturarak parlak, hafif ve sofralık bir pilav yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Arpa şehriyeyi zeytinyağında orta ateşte 3 dakika çevirin.
2. Limon kabuğu rendesi ve tuzu ekleyip 30 saniye karıştırın.
3. Sıcak su ve limon suyunu tencereye ekleyin.
4. Pilavı kısık ateşte 11 dakika pişirin.
5. Tencereyi 8 dakika demlendirin, şehriyeler ezilip hamurlaşmasın diye dereotuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon kabuğunu son aşamada eklemek pilavda ferah bir üst nota bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Limonlu arpa şehriye pilavını zeytinyağı parlaklığı kaybolmadan geniş tabakta ılıkken sunun.

Alerjenler

Gluten