

Kars Arpa Şehriyeli Erişte Pilavı

Toplam 23 dk

Hazırlama • Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 5/10

Kars arpa şehriyeli erişte pilavı erişte ve arpa şehriyeyi tereyağında kavurarak sade ama dolgun bir sofraya eşliği hazırlar.

Malzemeler

- 200 gr Erişte
- 0.5 su bardağı Arpa şehriye
- 20 gr Tereyağ
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Şehriyeyi tereyağında 3 dakika kavurun.
- Erişteyi ekleyip 2 dakika daha çevirin.
- Suyu ekleyip pilavı 10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Şehriyeyi erişteden önce kavurmak renk dengesini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında taze yemeği ve ayran koyup pilavı sıcak olarak tabakta sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt