

Arpa Şehriyeli Nohut Pilavı

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 7/10

Arpa şehriye ve nohutla kurulan bu pilav, sade bir ana yemeğin yanındaki başlıca doyuran hale getirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Pirinç
- 0.5 su bardağı Arpa şehriye
- 200 gr Haşlanmış nohut
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Arpa şehriyeyi tereyağındahafif renk alana kadar kavurun.
- Pirinci ve haşlanmış nohudu ekleyip birkaç tur çevirin.
- Sıcak suyunu verip kapağı kapatın.
- Pilavı sıcakta 15 dakika pişirin.
- 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Arpa şehriyeyi önce hafif renk aldıktan sonra pilavı tadıtaha derinleşir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çocuklar için turşuyla, yanındaki köfte varsa sıcak sofraya çıkarın.

Alerjenler

Gluten

Süt