

Arpa Şehriyeli Pilav

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 5/10

Arpa şehriyenin tereyağında kavrulup pirinçle piştiği klasik pilav.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 0.5 su bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Pirinci yıkayıp 15 dakika süzgeçte bekletin.
- Şehriyeyi tereyağında 4 dakika kavurun.
- Pirinç ve suyu ekleyip 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Şehriyeyi açılış kahverengi olana kadar kavurun; pilava fındık katı verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara et ya da tavuk yanlarında sıcak servis tabağında hemen sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt