

# Atina Ispanaklı Arpa Şehriye

Toplam 28 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~305 kcal

Yunan usulü Ispanaklı Arpa şehriye, küçük makarnayla Ispanak, beyaz peynir ve limonla ferah bir tencere yemeğine dönüştürür.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 300 gr Ispanak
- 100 gr Beyaz peynir
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Arpa şehriyeyi zeytinyağında 2 dakika kavurun.
- Sıcak suyu ekleyip 12 dakika pişirin.
- Ispanağı son 3 dakikada tencereye katın.
- Beyaz peynir ve limon kabuğuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ispanağı sona bırakarak rengini canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt