

Çiğerli Arpa Şehriye Pilavı

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~326 kcal

Edirne usulü çiğerli arpa şehriye pilavı çiğeri tereyağı arpa şehriyeyle buluşturarak güçlü bir ana yemek kurar.

Malzemeler

- 350 gr Dana çiğeri
- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

1. Çiğeri una bulamadan yüksek ateşte 4 dakika çevirin.
2. Ayrı tencerede arpa şehriyeyi tereyağındaki kavurun.
3. Soğan, su ve çiğeri ekleyip pilavı 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Çiğeri yüksek ateşte kısıtlamak için kuru kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt