

Kasha Grechnevaya

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 6/10

Kasha grechnevaya, karabuğday tereyağıyla pişirerek sade, hafif fındıkla doyurucu bir Rus tahıyemeği yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Karabuğday
- 2 su bardağı Su
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Karabuğday kuru tencerede 2 dakika çevirerek hafif kavurun.
- Suyu ve tuzu ekleyip kaynatın sonra kapağı kapatın.
- Kışıkta su tamamen çekilene kadar 14-16 dakika pişirin.
- Tereyağı pilava karıştırıp tencerenin kapağını yeniden kapatın.
- Kasha'yı 10 dakika dinlendirip tane tane servis edin.

PÜF NOKTASI

Karabuğdayı kavurmak aromayı belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında mantar sote ya da ekşi krema sunun.

Alerjenler

Süt