

Elazığ Kurutlu Arpa Şehriye Pilavı

Toplam 22 dk

Hazırlama · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 5/10

Elazığ kurutlu arpa şehriye pilavı arpa şehriyeyi kurut ve tereyağıyla buluşturarak tuzlu ve yoğun bir sofraya pilav yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 60 gr Kurut
- 20 gr Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

- Tereyağı tencerede eritip arpa şehriyeyi renk alıncaya kadar kavurun.
- Kaynar suyu ekleyip kapağı kapalı biçimde 10-12 dakika pişirin.
- Kurutu küçük parçalara ayırıp sıcak suyla yumuşatın.
- Pilav suyunu çekince kurutu ekleyip 2 dakika daha karıştırın.
- Tencereyi ocaktan alıp 10 dakika demlendirdikten sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Kurutu ufalayarak eklemek pilava daha eşit dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına taze yemeği ya da yoğurt sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt