

İsveç Mantarlı Arpa Pilavı

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

İsveç mantarlı arpa pilavı arpa, mantar ve dereotu ekleyerek kuzey mutfağına dok ve tane tane bir sıcak tabak verir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Arpa
- 250 gr Mantar
- 0.3 demet Dereotu
- 2.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Mantarları dilimleyin, dereotunu ince k1y1n.
2. Zeytinyağındamantarlarıyüksek ateşte suyunu b1rak1p kene kadar soteleyin.
3. Arpayı tencereye ekleyip 1-2 dakika yağla kaplanıncaya kadar çevirin.
4. Suyu ilave edin, arpayı kısık ateşte 28-32 dakika yumuşayana kadar pişirin.
5. Dereotunu son anda katıp pilavı karıştırarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Arpayı kıs süre kuru çevirmek tanelerin daha diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı tavanın üzerine dereotu serpili yanlarında yoğurt sunun.

Alerjenler

Gluten