

# Mardin Nar Ekşili Şehriye Pilavı

Toplam 26 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 5/10

Mardin nar ekşili şehriye pilavı arpa şehriyeyi nar ekşisi ve soğanla demleyerek parlak, hafif ekşi ve tane tane bir eşlikçi bir rakıdır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.8 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Soğan yağda 3 dakika çevirin.
- Arpa şehriyeyi ekleyip hafif renk alana kadar kavurun.
- Sıcak su, nar ekşisi ve tuzu katıp kapağı kapatın.
- Pilavı 10-12 dakika pişirin ve suyunu çektin.
- Pilavı dinlendirip sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nar ekşisini sonda eklemek aromayı canlı tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak sunun, yanına yoğurt ve maydanoz ekleyin.

## Alerjenler

Gluten