

# Pastırma Arpa Pilavı

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~324 kcal

Açılış 6/10

Kayseri pastırma arpa pilavı arpa ve tereyağıyla oluşturarak tok, kokulu ve güçlü aromalı bir ana yemek sunar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Arpa şehriye
- 120 gr Pastırma
- 25 gr Tereyağı
- 4 su bardağı Su

## Yapılış

- Tereyağı tencerede eritip arpa şehriyeyi renk alıncaya kadar kavurun.
- Kaynar suyu ekleyin ve kapağı kapalı olarak 10-12 dakika pişirin.
- Pastırmayı küçük parçalara ayırıp tavada 1 dakika çevirin.
- Pilav suyunu çekince pastırmayı 2 dakika daha ocakta tutun.
- Tencereyi ocaktan aldıktan sonra 5 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pastırmayı bu bölümde eklemek kuruyup sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcakken, üstüne pastırma serpisi ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt