

# Bursa Peynirli Arpa Şehriye Pilavı

Toplam 22 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Bursa peynirli arpa şehriye pilavı arpa şehriyeyi mihaliç peyniriyle buluşturarak tuzlu ve tane tane bir eşlik hazırlar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 80 gr Mihaliç peyniri
- 20 gr Tereyağı
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

- Şehriyeyi tereyağında 3 dakika kavurun.
- Suyu ekleyip 10 dakika pişirin.
- Peyniri karıştırıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri ocaktan aldıktan sonra eklemek eriyip yapışmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pilavı sıcak sunun, üstüne peynir serpip yanına salata verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt