

Tavuklu Arpa Şehriyeli Pilav

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~308 kcal

Yozgat usulü tavuklu arpa şehriyeli pilav, tavuğu arpa şehriye ve tereyağ ile buluşturarak sıcak ve ev tipi bir pilav yapar.

Malzemeler

- 450 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Arpa şehriye
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 su bardağı Su

Yapılış

- Tavuğu küçük doğrayıp tavada 5 dakika çevirin.
- Arpa şehriyeyi tereyağında hafif renk alana kadar kavurun.
- Tavuk ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
- Pilav kısımlarında 12-14 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Şehriyeyi kavurmak pilavda fındık tat bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt