

Zeytinyağlı Limonlu Arpa Şehriye Pilavı

Toplam 22 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Aydin usulu zeytinyağlı limonlu arpa şehriye pilavı arpa şehriyeyi limon ve zeytinyağ ile oluşturarak parlak, hafif ve sofralık bir pilav yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- Arpa şehriyeyi zeytinyağında hafifçe renk aldırın.
- Limon suyunu ve sıcak suyu tencereye ekleyin.
- Pilav karışımını tencerenin kapağını kapatın.
- Arpa şehriyeyi kısık ateşte 10-12 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Limon kabuğunu son aşamada eklemek pilavda ferah bir üst nota bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten