



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Adaçaylı Balkabaklı Şehriye Pilavı



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 g arpa şehriye
- 250 g balkabağı
- 1 küçük kuru soğan
- 4 su bardağı sıcak sebze suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yaprak adaçayı
- 40 g parmesan
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tahıl veya makarnayı ölçüp tarif gerektiriyorsa yıkayın ya da haşlama suyunu kaynatın. Sebzeleri benzer boyda kesin, aromatikleri ayrı hazırlayın. Pilav ve orzotto için sıcak suyu hazır tutun; makarnalı tariflerde haşlama suyundan bir miktar ayırmak sosu bağlamayı kolaylaştırır.

Servis Önerisi:

Pilavı kısa süre demlendirip çatalla havalandırın; makarnayı ve orzottoyu sosu kurumadan sıcak servis edin. Üzerine taze ot veya tarifteki peyniri son anda ekleyin.

Yapılışı:

1. Taneli malzemeyi hazırlayın:

- 300 g arpa şehriye için gerekli yıkama veya haşlama hazırlığını yapın; 250 g balkabağı ve 1 küçük kuru soğan malzemelerini doğrayın.
- Suyun veya et suyunun sıcak olmasını sağlayın ve bütün ölçüleri önceden hazırlayın.



2. Lezzet tabanını kurun:

- Yağı geniş tencerede ısıtıp aromatik veya sert dokulu malzemeleri yumuşayana kadar çevirin.
- Salça veya baharat kullanılıyorsa kokusu çıkana kadar kısa süre kavurun.

3. Pişirmeyi tamamlayın:

- Ana tahıl ya da makarnayı ekleyip sıvıyı kontrollü biçimde ilave edin.
- Taneleri ezmeden karıştırın ve ölçülü ateşte diri fakat çiğ olmayan kıvama getirin.

4. Dinlendirin ve karıştırın:

- Ocaktan almadan önce tuz ve sıvı dengesini kontrol edin.
- Pilavı demlendirip havalandırın veya makarnayı sosla iyice kaplayarak bekletmeden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler diri fakat çiğ olmayan yapıda kalmalı ve birbirine hamur gibi yapışmamalıdır. Sıvı tamamen dengelenmeli; dinlenme sonunda tabanda su birikmemelidir. Tencerenin dibinde tutma başlıyorsa karıştırarak ezmek yerine ateşi azaltın ve sıcak sıvıyı küçük ölçülerle tamamlayın.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Sebze suyunu kepçeyle azar azar ekleyip karıştırın; pilav akışkan ama taneleri diri kaldığında ocaktan alın.