



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kabaklı Arpa Şehriye Pilavı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı arpa şehriye
- 2 küçük kabak
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1/2 demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tahılı berrak su çıkana kadar yıkayın ve tamamen süzün. Kullanacağınız sıcak suyu önceden hazırlayın; piştirme başladıktan sonra pilavı sık karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Yoğurt ve ızgara tavukla servis edin.

Yapılışı:

1. Kabağı hazırlayın:

- Küçük küp doğrayıp yüksek ateşte kısa süre renk aldırın ve kenara alın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Şehriyeyi kavurun:

- Soğan ve arpa şehriyeyi yağda altın renk olana kadar çevirin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Suyunu ekleyin:

- Sıcak suyu ve baharatı katıp kısık ateşte pişirin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

4. Tamamlayın:

- Suyunu çekince kabak ve dereotunu ekleyip 10 dakika dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler suyunu çekip yumuşadığında ocağı kapatın. Kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip 10 dakika dinlendirin; ardından alttan üste nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Kabağı en son eklemek parçaların ezilmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı