



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kıymalı Arpa Şehriye Pilavı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı arpa şehriye
- 250 g dana kıyma
- 1 kuru soğan
- 1 yeşil biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı yağ
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Yoğurtla ana yemek olarak sunun.

Yapılışı:

1. Kıymayı kavurun:

- Kıyma ve soğanı suyunu çekene dek pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Şehriyeyi ekleyin:

- Biber, salça ve şehriyeyi 3 dakika çevirin.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Suyu katın:

- Sıcak su ve baharatı ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Demlendirin:

- Suyunu çekince 10 dakika bekletin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

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 nazıkçe karıştırın.

>> **İpucu:** Şehriyeyi yakmadan hafifçe renk aldırın.

Kiraz'ın
Mutfağı