



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.

Servis Önerisi:

Yoğurtla ana yemek olarak sunun.

Yapılışı:

1. Kıymayı kavurun:

- Kıyma ve soğanı suyunu çekene dek pişirin

2. Şehriyeyi ekleyin:

- Biber, salça ve şehriyeyi 3 dakika çevirin

3. Suyu katın:

- Sıcak su ve baharatı ekleyin

4. Demlendirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Suyunu çekince 10 dakika bekletin

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

Kiraz'ın
Mutfağı