

Köz Biberli Arpa Şehriye Pilavı

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı arpa şehriye
- 3 közlenmiş kırmızı biber
- 1 küçük kuru soğan
- 3 su bardağı sıcak sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım demet maydanoz
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ile süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Közlenmiş biberlerin kabuk ve çekirdeklerini temizleyip şerit kesin. Soğanı doğrayın; sebze suyunu sıcak tutup arpa şehriyeyi ölçün.

Servis Önerisi:

Şehriye pilavını kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Kıyılmış maydanozu servis anında ekleyin.

Yapılışı:

1. Soğanı yumuşatın:

- Zeytinyağı ve tereyağını tencerede ısıtıp soğanı yumuşayana kadar kavurun.
- Arpa şehriyeyi ekleyip taneler hafif renk alana kadar karıştırın.

2. Sebze suyunu ekleyin:

- Sıcak sebze suyunu ve tuzu ekleyip kaynama noktasına getirin.
- Kapağı kapatıp ateşi kısın; şehriye yumuşayana kadar pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Biberleri katın:

- Şehriye suyunu çekmeye yakın köz biberleri ekleyin.
- Biberleri ezmeden alttan üste doğru nazikçe karıştırın.

4. Dinlendirin:

- Ocağı kapatıp pilavı kapağı kapalı 8–10 dakika bekletin.
- Maydanozu ekleyip çatalla havalandırın ve sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Arpa şehriye yumuşamış fakat diri, biberler ise parça halinde kalmış olmalıdır. Suyu erken çekerse az miktarda sıcak sebze suyu ekleyin.

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:** Köz biberleri şehriye pişmeye yakın ekleyin; uzun pişirme biberleri dağıtıp aromasını azaltabilir.

Kiraz'ın Mutfağı