

Mantarlı Arpa Şehriye Pilavı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı arpa şehriye
- 200 g kültür mantarı, ince dilimlenmiş
- 1 küçük soğan, ince doğranmış
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
- Tuz ve karabiber
- İsteğe bağlı: ince kıyılmış maydanoz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten ve tereyağı kullanıldığında süt ürünleri. Sebze suyunun etiketini de kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Mantarları yıkamak yerine nemli bezle silin veya çok hızlı yıkayıp hemen kurulayın; ıslak mantar tavada kızarmadan haşlanır. Soğanı ince doğrayın, suyu önceden ısıtın. Tencere olarak tabanı geniş bir kap seçin; şehriye eşit kavrulur.

Yapılışı:

1. Mantarların suyunu çektirin:

- Zeytinyağını tencerede ısıtın ve mantarları tek kat hâlinde ekleyin. İlk anda tuz koymayın; mantarın su salmasını artırır.
- Mantarlar suyunu salıp buharlaşınca, kenarları hafifçe kızarana kadar birkaç dakika daha kavurun. Tencerede çok su kaldıysa şehriyeyi eklemeden önce çektirin.

2. Soğanı ve şehriyeyi kavurun:

- Soğanı mantarlara ekleyip yumuşatın. Tereyağını ilave edin; eriyince arpa şehriyeyi katın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Şehriyeler açık kehribar rengi alana kadar sürekli karıştırın. Rengin eşit olması pilava kavruk aroma verir.

3. Sıvıyı ekleyip pişirin:

- Sıcak suyu veya sebze suyunu dikkatlice dökün; tuz ve karabiberi ekleyip bir kez karıştırın.
- Kaynamaya başlayınca ateşi en kısığa alın, kapağı kapatın. Şehriyeler yumuşayıp sıvıyı çekene kadar pişirin; kapağı sık açmayın.

4. Dinlendirip havalandırın:

- Ocağı kapatıp kapağın altına temiz bir bez veya kâğıt havlu koyarak 10 dakika dinlendirin. Çatalla nazikçe havalandırın ve isterseniz maydanoz ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Şehriye tane tane ve yumuşak, mantarlar ise belirgin kalmalıdır. Sıvı çekildiğinde şehriye hâlâ diri ise 2-3 yemek kaşığı sıcak su ekleyip kısa süre daha pişirin. Fazla karıştırmak taneleri kırıp pilavı lapa yapabilir.

Servis Önerisi:

Sıcak servis edin. Sebze suyu kullanırsanız mantarın tadı belirgin kalır; et yemeklerinin yanında garnitür, yoğurtla birlikte tek başına öğün olarak sunabilirsiniz.

Saklama:

Pilavı iki saat içinde sığ kapta soğutup buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Pirinç ve tahıllı yemekleri oda sıcaklığında uzun süre bırakmayın. Isıtırken az su ekleyin ve yalnız yiyeceğiniz porsiyonu iyice ısıtın.

>> **İpucu:** Mantarın suyunu tamamen çektirip şehriyeyi tereyağıyla renk aldırarak kavurun; bu iki adım pilava lapa olmayan, derin aromalı bir sonuç verir.

Kiraz'in Mutfağı