



KIRAZ'IN  
MUTFACI



## Mantarlı Arpa Şehriye Pilavı



**Süre:** 35 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

## Malzemeler:

- 1 su bardağı arpa şehriye
- 200 gr kültür mantarı (doğranmış)
- 1 adet küçük soğan (ince doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
- Tuz, karabiber
- İsteğe bağlı: ince kıyılmış maydanoz (üzeri için)

## Yapılışı:

### 1. Mantarları soteleyin:

- Zeytinyağında doğranmış mantarları suyunu salıp çekene kadar soteleyin.

### 2. Soğan ve şehriyeyi ekleyin:

- Soğanı ve ardından şehriyeyi ekleyip birkaç dakika kavurun.

### 3. Piştirme:

- Sıcak suyu, tuzu ve baharatları ekleyin. Kapağını kapatıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

## Servis Önerisi:

Üzerine taze kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis edebilirsiniz. Et yemeklerinin yanında harika gider.

>> **İpucu:** Daha aromatik bir tat için pilava piştirme esnasında birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz.