



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Şehriyeli Pilav



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 20 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Süre Notu: 5 dakika aktif hazırlık ve yaklaşık 20 dakika pişirmeye ek olarak 15 dakika pirinç bekletme ile 10 dakika demleme vardır. Beklemeler dahil planlama süresi yaklaşık 50 dakikadır.

Malzemeler:

- 1 su bardağı pirinç
- 1/4 su bardağı arpa şehriye
- 1,5 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

Ön Hazırlık:

Şehriyeli pilavda pirinci 15 dakika ılık tuzlu suda bekletip yıkayın ve iyice süzün. Süzme sırasında tencerede şehriyeyi kavurmaya hazırlanabilirsiniz; pirincin üzerinde kalan su, pilavın sıvı dengesini değiştirir.

Servis Önerisi:

Demlenmiş pilavı ezmeden alttan üste havalandırın ve sıcak servis edin. Kapağı açınca tencerenin dibindeki kıvamı da kontrol edin.

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın:

- Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Suyu dökün, pirinci yıkayıp süzgeçte iyice süzün. Bekletme suyu pilavda kullanılmaz.

2. Şehriyeyi kavurun:

- Tereyağı ve sıvı yağı tencerede ısıtın. Arpa şehriyeyi ekleyip karıştırarak altın-kahverengi olana kadar kavurun.



3. Pirinci pişirin:

- Süzölmüş pirinci ekleyip 2-3 dakika çevirin. 1,5 su bardağı sıcak su veya tavuk suyunu ve tuzu ekleyip bir kez karıştırın.
- Kaynamaya başlayınca kapağı kapatıp ateşi kısın. Yaklaşık 10-12 dakika, suyu çekilene kadar pişirin.

4. Demlendirin:

- Ocağı kapatın ve kapağı kapalı şekilde 10 dakika dinlendirin. Ardından taneleri ezmeden havalandırıp servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Şehriye altın-kahverengi olmalı, yanık koyu renk almamalı. Pişirme sonunda serbest su kalmamalı; piring taneleri yumuşamalı. Demleme sırasında karıştırmak yerine işlem bitince havalandırın.

Kiraz'ın
Mutfağı