KİRAZ'IN MUTFAĞI

Tavuklu Şehriye Pilavı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı arpa şehriye
- 1,5 su bardağı pirinç (yarım saat suda bekletilmiş)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı haşlanmış ve didiklenmiş tavuk göğsü
- Yarım çay bardağı doğranmış dereotu veya maydanoz (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Pirinci hazırlayın.

- Pirinci nişastasını atması için ılık suda 30 dakika bekletin.
- Daha sonra iyice yıkayıp süzün.

2. Şehriyeyi kavurun.

- Geniş bir tencerede tereyağını ve zeytinyağını eritin.
- Arpa şehriyeyi ekleyin ve rengi kahverengiye dönene kadar kavurun.

3. Pirinç ve baharatları ekleyin.

- Süzülen pirinci şehriyeye ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.
- Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak kimyonu ekleyin.

4. Suyu ekleyin ve pişirin.

- Tavuk suyu ve sıcak suyu ekleyin, karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Kısık ateşte kapağı kapalı şekilde suyunu çekene kadar pişirin.

5. Tavuğu ekleyin ve demlendirin.

- Pişen pilavın üzerine didiklenmiş tavuk etlerini ekleyin.
- Pilavı karıştırmadan kapağını kapatın ve 10 dakika demlenmeye bırakın.

6. Servis yapın.

- Üzerine doğranmış dereotu veya maydanoz serperek sıcak servis edin.

Püf Noktası: Daha lezzetli bir sonuç için tereyağını ekleyip pilavı son kez karıştırdıktan sonra servis yapabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı