

Adaçaylı Balkabaklı Şehriye Pilavı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 g arpa şehriye
- 250 g balkabağı
- 1 küçük kuru soğan
- 4 su bardağı sıcak sebze suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yaprak adaçayı
- 40 g parmesan
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Balkabağını küçük ve eşit küpler halinde kesin; adaçayı yapraklarını ince kıyın. Sebze suyunu sıcak tutun, parmesan rendesini ve arpa şehriyeyi hazır edin.

Servis Önerisi:

Şehriye pilavını parmesan eridikten hemen sonra sıcak servis edin. Üzerine birkaç ince adaçayı yaprağı ekleyebilir; yanında sade yeşil salata sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Balkabağını yumuşatın:

- Tereyağı ve zeytinyağını geniş tencerede ısıtıp soğanı yumuşatın. Balkabağı küplerini ekleyip dışları hafifçe yumuşayana kadar birkaç dakika çevirin.
- Adaçayını ekleyip kokusu çıkana kadar kısa süre karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Şehriyeyi kavurun:

- Arpa şehriyeyi tencereye alıp yağla kaplanana kadar iki dakika kavurun.
- Sıcak sebze suyunu birer kepçe ekleyin; her eklemeden sonra şehriye sıvıyı çekene kadar karıştırın.

3. Pilav kıvamına getirin:

- Şehriye yumuşayıp balkabağı biçimini koruduğunda sıvı eklemeyi bırakın. Kıvam akışkanlığını korumalı, taneler ezilmemelidir.
- Tuzunu kontrol edin; gerekirse az sıcak sebze suyu ilave edin.

4. Parmesanla tamamlayın:

- Ocağı kapatıp rendelenmiş parmesanı karıştırın.
- Kapağı kapalı 2–3 dakika bekletin ve sıcak servis edin; bekledikçe koyulaşırsa az sıcak suyla açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Şehriyeler yumuşamış fakat dağılmamış, balkabağı küpleri ise şeklini korumuş olmalıdır. Parmesan eklendikten sonra pilav koyulaşırsa azar azar sıcak sebze suyuyla kıvamını açın.

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:** Balkabağını küçük küpler kesin ve sebze suyunu sıcak tutun. Arpa şehriye klasik pilav gibi tek seferde suya bırakılmayacak; sıvı azar azar eklenerek pişirilecektir.

Kiraz'in Mutfağı