

Balkabaklı Arpa Şehriye Pilavı

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı arpa şehriye
- 250 g balkabağı
- 1 küçük kuru soğan
- 3 su bardağı sıcak sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Balkabağını küçük küpler halinde kesin, soğanı doğrayın ve sebze suyunu sıcak tutun. Arpa şehriyeyi, kekik ve yağları ölçüp ocağın yanına alın.

Servis Önerisi:

Şehriye pilavını kapağı kapalı kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Üzerine kıyılmış maydanoz varsa ekleyin; yanında yoğurt veya hafif bir salata sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Soğanı ve balkabağını yumuşatın:

- Zeytinyağında soğanı birkaç dakika çevirin; balkabağı küplerini ekleyip dışları hafif yumuşayana kadar soteleyin.
- Kekik ve karabiberi ekleyip kokuları çıkana kadar karıştırın.

2. Şehriyeyi kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Arpa şehriyeyi tencereye alıp yağla kaplanana kadar 2–3 dakika kavurun.
- Sıcak sebze suyunu ekleyip tuzunu ayarlayın; kaynayınca ateşi kısın.

3. Suyunu çektirin:

- Tencerenin kapağını kapatıp şehriyeler yumuşayana ve sıvı çekilene kadar pişirin.
- Balkabağı parçaları dağılmasın diye sık karıştırmayın; gerekirse az sıcak su ekleyin.

4. Dinlendirip tamamlayın:

- Ocağı kapatıp pilavı kapağı kapalı 8–10 dakika dinlendirin.
- Taneleri çatalla nazikçe havalandırıp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Şehriye yumuşamış ama lapa olmamış, balkabağı ise şeklini büyük ölçüde korumuş olmalı. Tencerede fazla sıvı kaldıysa kapağı açık kısa süre kısık ateşte tutun.

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 ve eşit kesin; şehriyeyi yağda kısa kavurup sebze suyunu tek seferde ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı