



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Domatesli Arpa Şehriye Pilavı



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı arpa şehriye
- 2 adet rendelenmiş domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Tahılı berrak su çıkana kadar yıkayın ve tamamen süzün. Kullanacağınız sıcak suyu önceden hazırlayın; piştirme başladıktan sonra pilavı sık karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Izgara et veya tavuk yanında servis edin.

Yapılışı:

1. Şehriyeyi kavurun:

- Tereyağında renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Domatesi ekleyin:

- Domates ve salçayı 3 dakika pişirin.



- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

3. Suyunu verin:

- Sıcak su ve baharatı ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Demlendirin:

- Kısık ateşte suyunu çekirip 10 dakika bekletin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler suyunu çekip yumuşadığında ocağı kapatın. Kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip 10 dakika dinlendirin; ardından alttan üste nazıkçe karıştırın.

>> **İpucu:** Dinlendirme sırasında kapağın altına temiz bez koyun.

Kiraz'ın
Mutfağı