



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kabaklı 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 küçük kabak
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1/2 demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Kabakları küçük küp, soğanı ince doğrayın; dereotunu yıkayıp kurulayın. Arpa şehriye makarna olduğu için yıkamadan kullanın ve sıcak suyu önceden ölçün.

Servis Önerisi:

Yoğurt ve ızgara tavukla servis edin.

Yapılışı:

1. Kabağı hazırlayın:

- Kabağı küçük küp doğrayıp hazır edin.
- Kabakları yüksek ateşte kısa süre çevirip hafif renk alınca tavadan çıkarın; tencerede fazla yumuşamasın.

2. Şehriyeyi kavurun:

- Soğanı yağda yumuşatıp arpa şehriyeyi ekleyin.



- Arpa şehriyeyi soğanla birlikte altın rengi olana kadar kavurun; koyulaşıp yanmaması için başından ayrılmayın.

3. Suyunu ekleyin:

- Sıcak suyu ve baharatı katıp kısık ateşte pişirin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

4. Tamamlayın:

- Suyunu çeken pilava kabağı ekleyin; kapağı kapalı olarak ocağın dışında 10 dakika dinlendirin.
- Dereotunu son aşamada ekleyip pilavı kabakları ezmeden nazikçe harmanlayın; sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Şehriyeler yumuşayıp suyunu çekmeli, diri ortası kalmamalıdır. Kabak parçaları ezilmeden biçimini koruyorsa pilav servise hazırdır.

Saklama:

Artan pilavı iki saat içinde siğ kaba alıp buzdolabında soğutun ve 1-2 gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken her tarafının iyice ısındığından emin olun; pilavı tekrar tekrar ısıtmayın.

>> **İpucu:** Kabağı en son eklemek parçaların ezilmesini önler.