

# Limonlu Kuşkonmazlı Arpa Şehriye Pilavı

**Süre:** 40 Dakika dk

## Tarif:

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

Arpa şehriyeyi pilav gibi kavurup sebze suyunda pişirin, son aşamada kuşkonmaz ve limonla ferahlatın. Kuşkonmazı erken eklemek rengini soldurup fazla yumuşatır.

## Malzemeler:

- 1,5 su bardağı arpa şehriye
- 250 g kuşkonmaz
- 1 küçük arpacık soğanı
- 3 su bardağı sebze suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım limonun kabuğu ve suyu
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan
- Tuz ve karabiber

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, süt ürünleri

## Ön Hazırlık:

Kuşkonmazın sert alt uçlarını kırarak ayırın. Sapları 2 cm, uçlarını daha uzun parçalar kesin; uçlar daha çabuk piştiği için en son girecek.

## Servis Önerisi:

Pilavı sıcak servis edin. Parmesanı en son serpip limon kabuğu rendesiyle tamamlayın.

---

## Yapılışı:

### 1. Şehriyeyi kavurun:

- Tereyağı ve zeytinyağını tencerede ısıtın. İnce doğranmış arpacık soğanını yumuşatıp arpa şehriyeyi ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Şehriye açık altın rengi alıncaya kadar 3-4 dakika çevirin. Tanelerin yanmaması için ateşi orta düzeyde tutun.

**2. Pişirme suyunu ekleyin:**

- Sıcak sebze suyunu tencereye dökün ve kapağı kapatın. Kısık ateşte şehriye suyunun çoğunu çekene kadar yaklaşık 12 dakika pişirin.
- Kuşkonmaz saplarını ekleyip 4 dakika daha pişirin. Uçlarını son 2 dakikada ekleyin; renkleri canlı kalmalıdır.

**3. Limonla tamamlayın:**

- Ocağı kapatın. Limon suyu, kabuğu rendesi ve parmesan ekleyip karıştırın.
- Tuzunu peynirin tuzluluğunu dikkate alarak ayarlayın. Kapağı kapalı 5 dakika dinlendirip servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Şehriye yumuşak ama tane tane olmalı; kuşkonmaz sapları çatalla delinebilmeli, uçları ise dağılmadan kalmalıdır.

## Saklama:

Artanı kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Isıtırken az sıcak su ekleyin; limon aromasını servis öncesinde tazeleyin.

>> **İpucu:** Kuşkonmaz uçlarını saplardan sonra ekleyin; aynı anda pişirmek narin uçların ezilmesine yol açar.

Kiraz'ın Mutfağı