

Mantarlı Kestaneli Arpa Pilavı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı arpa
- 200 g kültür mantarı
- 120 g haşlanmış kestane
- 1 küçük kuru soğan
- 3 su bardağı sebze suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Arpayı mantar ve kestaneyle buluşturan bu pilavda tanelerin yumuşaması, mantarların ise suyunu salıp yeniden renk alması hedeflenir.

Servis Önerisi:

Pilavı dinlendirdikten sonra çatalla havalandırın. Mantar ve kestane parçalarının dağılmaması için servis öncesi fazla karıştırmayın; yanında yoğurt veya mevsim salatası sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Arpayı ve sebzeleri hazırlayın:

- Arpayı soğuk suyla durulayıp süzün. Soğanı küçük doğrayın; mantarları nemli bezle silip dilimleyin, kestaneleri iri parçalar halinde ayırın.
- Sebze suyunu ayrı bir tencerede sıcak tutun; tereyağı ve zeytinyağını ölçün.

2. Soğanı ve arpayı kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Geniş tabanlı tencerede yağları ısıtıp soğanı yumuşatın. Arpayı ekleyip taneler yağla kaplanana kadar iki dakika karıştırın.
- Sıcak sebze suyunu ekleyin, tuz ve karabiberi ayarlayın; kapağı kapatıp kısık ateşe alın.

3. Arpayı yumuşatın:

- Arpayı ara sıra kontrol ederek suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin; gerekirse az miktarda sıcak su ekleyin.
- Arpa çeşidine göre süre değişebilir; taneler diri ama sert olmayan kıvama geldiğinde ocaktan alın.

4. Mantarı ve kestaneyi ekleyin:

- Arpa pişerken mantarları ayrı tavada, tavayı kalabalıklaştırmadan yüksekçe ateşte renk aldırın.
- Mantar ve kestaneleri pilava katıp nazikçe karıştırın. Kapağı kapalı halde 8–10 dakika dinlendirin ve sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Arpanın dışı yumuşamış, merkezi hafif diri olmalı; tencerede fazla serbest sıvı kalmamalıdır. Arpa sertse azar azar sıcak su ekleyip birkaç dakika daha pişirin.

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:** Arpayı tencereye eklemeden önce durulayın; mantarları ayrı tavada renk aldırıp pilava en son katın.

Kiraz'in Mutfağı