ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

1,5 su bardagi arpa sehriye
1/2 tablet tavuk suyu
2,5 yemek kasigi sivi yag

Once yagi tencereye koyup kizmasini bekleyin ardindan,yarim bardak arpa sehriyeyi yagda kavurun. Sehriyeler iyice esmerlesince kalan 1 bardak sehriyeyi de ilave edin ancak tencereye eklediginiz son sehriyelerin ilk sehriyeler kadar esmerlesmemesine dikkat edin.Sehriyeleri kavurdiktan sonra (2 renk sehriye ortaya cikicak boylelikle)uzerine suyunu ve et suyu tabletini ilave edip kisik ateste suyunu cekene kadar pisirin. Suyunu cektikten sonra tencerenin uzerine bez kapatip demlenmesini bekleyin.

ML® Arpa Şehriye Pilavı için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.03.2024

© lezzetler.com tarif no:3627 • adı:Arpa Şehriye Pilavı • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:59