MISIRLI ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

1 su bardağı arpa şehriye
1 adet küçük havuç
1 avuç dereotu (isteğe göre maydanoz)
2 tatlı kaşığı tereyağ
1/4 su bardağı mısır

Havucu incecik rendeleyin, dereotunu incecik doğrayın.
Tereyağını küçük bir tencerede eritin. 3. Arpa şehriyenin yarısını tereyağında hafif kararana kadar kavurun.
Sonra kalan şehriyeyi ekleyin. Havucu (ve eğer kullanıyorsanız mısırı) ilave edip, üzerini 1 parmak geçecek kadar sıcak suyu ekleyin.
Suyunu çekip, şehriyeler yumuşayınca altını kapatın.
Dereotunu ekleyip, üzerine bir havlu/bez koyarak 15 dakika demlendirin.
Daha sonra hepsini güzelce karıştırarak sevise hazırlayın.

© lezzetler.com tarif no:115798 • adı:Mısırlı Arpa Şehriye Pilavı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:30