SEBZELİ ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

https://www.hurriyet.com.tr

2 su bardağı arpa şehriye
1 adet kabak
2 adet havuç
1 adet soğan
1 adet domates
1 avuç çeri domates
6-7 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
2-3 adet çarliston biber

Havuçları ve kabakları rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Soğanları ve biberleri küçük küpler şeklinde doğrayın. Pilav tenceresine yağı koyun. Havuç, soğan, biber ve kabakları koyup kısık ateşte soteleyin. Kabaklar, havuçlar yumuşayıp soğan renk değiştirene kadar kavurun. Mutlaka kısık ateşte kavurun. Domatesi rendeleyip kavrulan sebzelerin üstüne ekleyin.
Çeri domatesleri yıkayıp doğramadan ekleyin. Salçayı ekleyip güzelce karıştırın. Arpa şehriyeleri ekleyin karıştırın. Üstüne geçecek kadar su ekleyip tuzu ekleyip karıştırın. kısık ateşte kapağını kapatıp sık sık karıştırarak pişirin. Arpa şehriyeler piştiğinde ocağın altını kapatın. Ocağın altını kapatır kapatmaz ezdiğiniz sarımsakları ekleyin her tarafına gelecek şekilde karıştırıp tencerenin kapağını dinlenmesi için kapatın.
Kek kalıbını sudan geçirin. 2-3 dakika dinlenmiş pilavı kek kalıbına bastırarak koyun. Tabağa ters çevirin. Üstünü istediğiniz gibi süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:171661 • adı:Sebzeli Arpa Şehriye Pilavı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:10.05.2024 - 00:34