

Mantarli Arpa Sehriye Pilavi

Malzemeler

2 su bardagi arpa sehriye
1 su bardagi mantar
1 adet kirmizi dolmalik biber
1 adet kuru sogan
1 tatli kasigi tereyag
3 yemek kasigi sivi yag
Karabiber
tuz

Yapilisi

Oncelikle kuru sogan ve kirmizi biberi ince ince dograyin.
Tencere de tere yagini koyarak sogan ve kirmizi biberi ilave edip pembelesene kadar kavurun.
Uzerine dogradiginiz mantarlari ilave edip 4 dakika soteleyin.
Karabiber ve tuz atip bekletin.
Arpa sehriyeyi sivi yagda, rengi kahverengiye donene kadar kavurun.
2 bardak sicak su, sotelediginiz mantarlari ve sebzeleri ekleyin.
Pilav suyunu cekene kadar pisirin ve pilavimiz hazir.ellerimize saglik