

# Domatesli Şehriye Pilavı

Soğan, sarımsak ve zeytinli geleneksel Türk domatesli şehriye pilavı. 20 dakikada hazır. Modern dokunuşlu otantik Osmanlı mutfağı tarifi.

5 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

20 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 1.1 libre şehriye
- 8 domates
- 1 kırmızı soğan
- 3 bardak sebze suyu
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.5 bardak siyah zeytin
- 0 fesleğen

## Yapılışı

- Tabanı hazırlayın**

Büyük kalın tabanlı bir tavada 3 çorba kaşığı zeytinyağını orta ateşte (325°F/160°C) ısıtın. Doğranmış soğanı ekleyin ve ara sıra karıştırarak yumuşayıp saydam olana kadar yaklaşık 4-5 dakika pişirin.
- Tavaya 2 diş dövülmüş sarımsak ekleyin ve kokusunu salana kadar sürekli karıştırarak yaklaşık 30 saniye pişirin.
- Şehriyeyi kavurun**

Tavaya 1,10 pound şehriye ekleyin ve makarna altın kahverengi ve kavrulmuş olana kadar sürekli karıştırın, yaklaşık 3-4 dakika. Makarna fındıksı kokmalı ve eşit renkli olmalıdır.
- Salçayı karıştırın ve biraz koyulaşık kokusunu salana kadar sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin.

## 5 Sıvıyı ekleyin ve kaynatın

3 su bardağı sıcak su veya et suyu dökün ve 1 çay kaşığı tuz ekleyin. Yüksek ateşte kaynatın, ardından ateşi kısıp tavayı kapatın.

6 Şehriye yumuşayıp sıvının çoğu emilene kadar kapalı olarak 12-15 dakika kaynatın, yarı yolda bir kez karıştırın.

## 7 Dinlendirin ve servis edin

Ateşten alın ve kalan sıvıyı emmesi için kapalı olarak 5 dakika bekletin. Çatalla nazikçe karıştırın ve sıcak servis edin.

## İpuçları

En iyi fındıksız lezzet için şehriyeyi altın kahverengi olana kadar kavurun - bu adım otantik tat için çok önemlidir ve eriştene yumuşaktan korur.

Pişirme sıcaklığının sıcak tavaya eklendiğinde çok dramatik düşmesini önlemek için soğuk sıvı yerine oda sıcaklığındaki et suyunu kullanın.

Pişirme sırasında kapağı sık sık kaldırmayın - bu, pirinç ve şehriyenin düzgün pişirilmesi için gerekli buharı serbest bırakır.

Tanelerin kalan sıvıyı tamamen emip mükemmel dokuya ulaşması için pişirdikten sonra pilavı kapağı kapalı 5 dakika dinlendirin.

Extra lezzet derinliği için pişirme sırasında bir defne yaprağı ekleyin ve servis etmeden önce çıkarın - bu, genel yemeği zenginleştiren hafif aromatik bir nota ekler.

Pişirme sırasında pilav çok kuru görünüyorsa, pişirme işlemini şoka uğratabilecek soğuk sıvı yerine sıcak et suyunu bir çorba kaşığı kadar ekleyin.

Parlak renklerini ve taze lezzetlerini korumak için taze otları en son ekleyin - solmuş otlar yemeğin daha az iştah açıcı görünmesine neden olabilir.

Kaliteli zeytinyağı kullanın çünkü bu, her malzemenin önemli olduğu nispeten basit bir yemek olduğu için nihai lezzeti ölçüde etkiler.