



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

1 su bardağı arpa şehriye
1 buçuk yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Kaynar su

Arpa şehriyeleri bir tencerede, tereyağı ile rengi dönene kadar iyice kavurun. Üzerini 1 santimetre geçecek kadar kaynar su ve tuz ekleyip, kapağı kapalı olarak suyunu çektin. Suyunu çeken pilavın altını kapatın ve karıştırın. Yarım su bardağı kaynar suyu pilava ekleyip, kapağı kapalı şekilde 15 dakika demlendirin ve servis yapın.