



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

İkbal Gürpınar

1/2 kg taze bezelye
1 adet soğan
2 bardak arpa şehriye
2 kaşık tereyağı
3 bardak tavuk su
Tuz

Taze bezelyeler ayıklandıktan sonra soğanlarla birlikte kavrulur ve tavuk suyunda 20 dakika kadar pişirilir. Tereyağı eritilir ve arpa şehriyeler hafifçe kavrulur. Daha sonra şehriyeler tavuk suyuna atılarak hafif ateşte pişirilir. Tencereimizin kapağı açılmadan 15 dakika da demlenmeye bırakılır ve yemeğimiz sıcak olarak servis edilir.