



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇAM FISTIKLI ARPA ŞEHİRİYE

- 500 gr arpa şehriye
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 4 çorba kaşığı margarin
- 1 su bardağı rende kaşar
- 1 su bardağı çam fıstığı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Arpa şehriyeyi makarna gibi pişirip süzün. Tencereye margarini koyun, arpa şehriyeyi yağın iyice çekene kadar kavurun. Üzerine robotta ezdiğiniz fıstıkları eski kaşar ve limon kabuğu rendesini koyun. Eski kaşar eriyinceye kadar kısık ateşte karıştırın. Servis tabağına alıp, üzerine biraz eski kaşar serpip servis edin.