



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI ŞEHİRİYE PİLAVI

2 su bardağı arpa şehriye
2 adet enginar çanağı (konserve)
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı su

Su ve tuz kaynatılır, biraz tereyağı eklenir. Kaynayınca şehriyeler atılır. Suyunu tamamen çekene kadar pişirilir. Diğer tarafta ufak doğranmış enginar kalan tereyağında sotelenir. Pişen pilava katılır, karıştırılır, ateşten alınır.