



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

<https://migros.com.tr>

3 su bardağı arpa şehriye
5 su bardağı su
10 yaprak fesleğen
5 dal maydanoz
1 avuç dolmalık fıstık
1 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1. Arpa şehriyeyi yağsız tavada renk alıncaya kadar kavurun. Üzerine suyunu koyup pilav gibi pişirin.
2. Fesleğen, maydanoz, dolmalık fıstık, tuz, karabiber ve zeytinyağını bir rondoda sos haline getirin.
3. Bir tavada sosu ısıtın ve şehriye pilavının içine ekleyip çevirin ve sıcak servis edin.

