



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

2 su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı et suyu
1 çorba kasığı margarin
1 çorba kasığı sivi yağ
2 adet domates
Yeteri kadar tuz

Sivi yağ ve margarinle birlikte bir bardak şehriyeyi tencereye koyun, pembeleşene kadar pisirin. Kalan şehriyeyi de ilave edip 5 dakika daha kavurun. İki bardak et suyu ve rendelenmiş domates koyup karıştırın. Kaynamaya başlayınca altını kısip 20 dakika daha pisirin. Pilavi et, sebze veya tavuk yemeklerinin yanında ikram edebilirsiniz.

[ML® Saltanat Pilavı için tıklayın](#)

[ML® Şehriyeli Pilav \(görsel\)](#)