



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŐEHRIYE PİLAVI

5 orba kaşığı tepelme yağ
Kâfi miktarda tuz
500 gram arpa Őehriye
7,5 su bardađı et suyu (yoksa su)
2 orba kaşığı salça

- 1) Kk bir tencereye yağı koyup kızırdırız. Ve Őehriyeyi ilâve ederek kevgirle karıştırarak sarı bir renk alıncaya kadar 4-5 dakika kavurunuz.
- 2) Salasını ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra tuzunu, kaynar olarak suyunu ilâve ederek bir kere kuvvetlice karıştırırız.
- 3) Sonra gayet ađır ateřte 17 dakika piřiriniz.
- 4) İstediğinize göre, sade arpa Őehriye pilavı olarak veya incik kebabın yanında veya tas kebabın yanında veya herhangi bir (salçalı ve ızgara, tava) yemeğin yanında servis yapırız.