



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

- 2 su bardağı arpa şehriye
- 1 ay bardağı konserve mısır
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 havuç
- Kıyılmış maydanoz
- 3 orba kaşığı Orkide margarin
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 ay kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı toz şeker ve tuz

Sarımsak ve soğanlar soyulup ince şekilde kıyılır. Orkide margarin ocakta eritilir, soğan ve sarımsaklar eklenerek kavrulur. Havuç eklenip birkaç dakika daha pişirilir. Haşlanan havuçlar tel süzgeç yardımıyla çıkarılır. Arpa şehriyeler eklenerek sürekli karıştırılarak bir taşım kaynatılır. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Şehriyeler ocaktan alınıp Orkide margarin ile tatlandırılır. Önceden pişirilen havuçlar ve konserve mısırla harmanlanıp servis edilir.

