



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞLI ŞEHİRİYE PİLAVI

1 ay bardağı maş fasulyesi
1 kase arpa şehriye
2 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 kase su

Maş fasulyesi yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzölür. Tencereye tereyağı ve şehriye atılır, fazla pembeleşmeden bir kaç dakika çevrilir. Maş fasulyesi ve tuz eklenir, bir kaç tur daha kavrulur. Sıcak su verilir. Ateş kısılır, yarım kapak kapatılır. 15 dakika kadar pişirilir. Ateşten aldıktan sonra 15 dakika dinlendirilir. Üzerine biraz soğuk su gezdirilir, karıştırılır ve servise sunulur.