



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KÜPETTOLU VA KABAKLI ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

2 paket PINAR KÜPETTO
2 adet kabak
2 adet domates
1 adet soğan
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı arpa şehriye
4 su bardağı sıcak su
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
4-5 dal maydanoz (ince kıyılmış)

Kabak ve domatesleri yıkayın, çekirdeklerini temizleyin ve küp şeklinde doğrayın. Soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsağı ince ince kesin. Orta ateşteki bir tencereye soğanı, sarımsağı, domatesleri ve kabakları ekleyin, 1 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edin. Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile lezzetlendirin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte su ilave etmeden kabaklar yumuşayana kadar pişirin. Ardından tencereye içine arpa şehriyeyi ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ilave edip kavurun ve bir miktar tuz ve çekilmiş tane karabiber ekleyip, sıcak suyu ilave edin. Şehriye suyunu çekince ocaktan alın ve dinlendirin. Ayrı bir tavada PINAR KÜPETTO'ları pişirin. Pişen kabakları ve PINAR KÜPETTO'yu pilava ekleyin, karıştırın. Kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis edin.

