



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

Nermin Dinler

1 su bardağı arpa şehriye  
1,5 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
Kaynar su  
Tavuk ya da et suyu  
Konserve mısır  
Tuz

Arpa şehriyeleri renkleri değişene kadar yağda kavuralım. Üzerini 1 cm geçecek kadar kaynar su ekleyelim. Tavuk suyu ya da et suyunu koyalım. Konserve mısırı da süzüp pilava ilave edelim. Tuzu ekleyip kapağı kapalı olarak suyu çekene kadar pişirelim. Pişen pilavı 15 dk. dinlendirip servis yapalım.

