



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.

