



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

1,5 su bardağı arpa şehriye
1,5 su bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 domates, rendelenmiş
1 çay kaşığı tuz

Tereyağını ve zeytinyağını pilav yapacağınız tencerede ısıtın. Arpa şehriyeleri ekleyin. Rengi değişene kadar kavurun.

Rendelenmiş domatesleri ilave edin. 5 dakika daha kavurmaya devam edin.

Sıcak suyu ve tuzunu ekleyin. Birkaç taşım kaynattıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte, arpa şehriyeler suyunu çekene dek pişirin.

Arpa şehriye pilavını ocaktan alın, 10 dakika demlendirin.

