



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

<https://acunn.com>

- 1 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 1,5 su bardağı arpa şehriye
- 3 su bardağı sıcak su
- 2 çorba kaşığı tereyağ
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

İlk olarak domatesleri rendeleyin ve bir kenara alın. Biberleri küp şeklinde doğrayın.

Tereyağı ve sıvı yağı tabanı geniş bir tencereye alın ve ısıtın. Biberleri ekleyip, kavurmaya başlayın. Biberler renk alınca arpa şehriyeleri ekleyin.

Arpa şehriyeleri bir kevgir yardımı ile ara ara pişmesine izin vererek kavurun.

Arpa şehriyeler, koyu kahverengiye dönünce üzerine domatesleri ekleyip, 2-3 dakika daha kavurun. Ardından baharatları ekleyin.

Bir kaba 3 su bardağı sıcak suyu alın ve hepsini birden, pilava boşaltın. Bir iki defa karıştırın ve kapağını kapatın. 3-4 dakika harlı ateşte, 5 dakika orta ateşte, 10 dakika kadar da kısık ateşte pişirin. Arada kapağını açarak su seviyesini kontrol edin ve bir iki defa karıştırın.

Pilav, göz göz olunca ve arpa şehriyeler pişince ocaktan alabilirsiniz. Tencerenin üzerine bir kağıt havlu serin ve kapağını kapatın. 20 dakika kadar demlendirin.

Servis etmeden önce karıştırın ve ılık bir şekilde servis edin.