



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

1,5 su bardağı arpa şehriye  
3 su bardağı sıcak su  
1 adet sivri biber  
2 adet domates  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Karabiber  
Tuz

Domatesleri rendeleyin, biberleri de ince ince doğrayın.

Tereyağını tencerede eritin.

Biberleri tencereye ekleyin ve kavurun.

Ardından arpa şehriyeleri ekleyip karıştırmaya kavurmaya devam edin.

Şehriyeler koyu bir renk alınca da rendelenmiş domatesi ilave edip birkaç dakika kavurun ve karabiber ile tuzu ekleyin.

Son olarak sıcak suyu ekleyin ve kısık ateşte pişmeye bırakın.

Pilav suyunu çekince ocaktan alıp dinlendirin.

