



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı su
1 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağ
Tuz

Pilav tenceresine zeytinyağında arpa şehriyeleri rengi dönene kadar kavurun. Sıçrama yapmaması için, ocağın altını kısıp, et suyunu ve suyu ekleyin. Tuzunu ilave edin. Kaynamaya başladığında tereyağını ekleyin. Suyu çekene kadar pişirin.

