



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

1,5 su bardağı arpa şehriye
1/2 tablet tavuk suyu
2,5 yemek kasığı sivi yağ

Önce yağı tencereye koyup kızmasını bekleyin ardından,yarım bardak arpa şehriyeyi yağda kavurun. Şehriyeler iyice esmerlesince kalan 1 bardak şehriyeyi de ilave edin ancak tencereye eklediğiniz son şehriyelerin ilk şehriyeler kadar esmerleşmemesine dikkat edin.Şehriyeleri kavurdikten sonra (2 renk şehriye ortaya çıkacak böylelikle)üzerine suyunu ve et suyu tabletini ilave edip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu çektikten sonra tencerenin üzerine bez kapatıp demlenmesini bekleyin.

[ML® Arpa Şehriye Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.03.2024