



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARPA ŐEHRIYE PİLAVI

500 gr arpa Őehriyesi
200 gr (13 çorba kaŐığı) tereyağı
2 orba kaŐığı salça
1 tatlı kaŐığı tuz
7+1/2 su bardađı kaynar su ya da et suyu

Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Yađ kızınca Őehriyeyi koyup, delikli kepçe ile sürekli karıŐtırarak 4-5 dakika, sarımtırak bir renk alana kadar kavurunuz. Salçayı ve tuzu ekleyip, kaynar su ya da et suyunu ekleyiniz. Birkaç kez karıŐtırıp, çok ağır ateŐte 15 dakika, suyunu çekene kadar piŐiriniz. Tencereyi ateŐten alıp, pilavı ısıtılmıŐ bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

[ML@ Mahmudiye için tıklayın](#)