



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

1/2 arpa şehriye
3 demet taze soğan
3 demet dereotu
1 adet Knorr Et Bulyon
600 ml. su
45 ml. zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz ve karabiber

Taze soğanların beyaz ve yeşil kısımları ayrı ayrı kesin. Dereotunu incecik kıyın. Soğanların beyaz kısımlarını tencereye koyup 50 ml. su ile pişmeye bırakın; yumuşayınca zeytinyağını ekleyin ve renklerini döndürmeden birkaç dakika daha pişirin. Arpa şehriyeleri ekleyin ve çevirmeye devam edin. Kaynar tavuk suyunu ilave edin. Soğanın yeşil kısımları ve dereotunu arpa şehriyelerin üstüne yayın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kapağı kapalı olarak suyunu çekene kadar pişirin. 10 dakika demlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.