



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2,5 su bardağı su
1 Adet tavuk bulyon
2 su bardağı arpa şehriye
2 Yemek Kaşığı sıvıyağ

Margarin ve sıvıyağı tencereye atıp margarin eriyene dek yağ kızana dek bekliyoruz. Daha sonra arpa şehriyeleri atıp kızarana dek kavuruyoruz. Üzerine tavuk bulyonu ufalayıp tuzu da ekleyerek karıştırıyoruz. En son olarak sıcak su ilave edip 10 dk kısık ateşte pişirip demlenmeye bırakıyoruz.

Not: Arpa şehriye pirinç pilavına göre daha geç pişer ocağın üzerinden hemen indirmeyin.
