



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHRIYE SALATASI

2 su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı sıcak su
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kıyıcı biber, közlenmiş
3 dal taze soğan, ince doğranmış
2 adet kornişon turşu, ince doğranmış
4-5 dal maydanoz, ince kıyılmış
4-5 dal taze nane, ince kıyılmış
1-2 yemek kaşığı mısır
Tuz, karabiber, kimyon

Zeytinyağını tencerede ısıtıp arpa şehriyeleri sürekli karıştırarak, rengi dönene kadar kavurun.

Sıcak suyu ekleyin. Önce yüksek ateşte 3-4 dakika kaynatın.

Tuzunu ve baharatını ilave etikten sonra ateşi kısın, tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çekene dek pişirin.

Arpa şehriyeleri ocaktan alın. Kaşıkla karıştırıp havalandırın. Soğuyunca kalan tüm malzemeyi ilave ederek tatlandırın.

