



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŐEHRIYELİ NOHUTLU PİLAV

2 orba kaşığı margarin
2 su bardaęı pirinç
5 orba kaşığı arpa Őehriye
1 su bardağı haşlanmış nohut
4 su bardağı sıcak su
1 ay kaşığı tuz, karabiber

Margarini bir tencereye koyun, Őehriyeyi de ekleyip kavurun. Beş dakika sonra üzerine yıkanmış pirinçleri ilave edip beş dakika daha kavurun. Suyunu ve nohudunu koyduktan sonra tuzunu ilave edip pişmeye bırakın. 10 dakika sonra tencerenin kapağını açıp demlenmeye bırakın.