



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYELİ PİLAV

<https://yemek.name>

2 su bardağı pirinç
3,5 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı arpa şehriye
1 yemek kaşığı tereyağı

Pirinç temel pilav tarifindeki gibi ıslatın ve süzün.
Sıvıyağda arpa şehriyeleri hafif kızarana kadar kavurun ve pirinç ekleyin, kavurmaya devam edin.
Pirinçler kavrulunca, temel pilav tarifindeki gibi hazırladığınız kaynar suyu ekleyin.
Altını kısip 10-15 dakika suyunu çekinceye kadar pişirin.
Tereyağını ekleyin ve 15-20 dakika dinlenmeye bırakın.



