



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŐEHRIYELİ PİLAV

2 su bardağı baldo piriç
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
2 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı arpa Őehriye

Piri ayıklanıp üzerinden 3-4 parmak geçecek kadar ılık su ve tuz konup 30 dakika ıslatılır.

Islanma sonrası piriç nişastası ayrışana kadar yıkanır ve suyu süzülür.

Yayvan bir tencereye yağ koyulup ısıtılır ve eritilir.

Arpa Őehriye ilave edilerek hep aynı yöne doğru pembeleşinceye kadar karıştırılır.

Piri ilave edilerek hep aynı yöne doğru karıştırılarak pirilerin kırılmamasına dikkat edilerek parlak sert bir görünüm alana kadar kavrulur.

Diėer yandan su kaynatılır.

Kaynar su pirilerin üzerine ilave edilir.

Tuz eklenip bir kez karıştırılır ve kapağı kapatılır.

Ocak kısılıp ara sıra tencere sallanarak suyunu tamamen çekinceye kadar pişirilir.

Piřen pilav servis saatine kadar tencerede nemli bez örtülü bir řekilde bekletilerek dinlendirilir.