



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Bardak tavuk suyu
2 Damla limon
1 Çay Bardağı arpa şehriye
2 Bardak PİRİNÇ
1 Adet küp şeker

Yağı eritin ve arpa şehriyeleri renkleri koyulaşana kadar kavurun. Pirinçleri ekleyin, biraz da böyle kavurun. Tavuk suyunu ekleyin ve tuzunu ayarlayın. Renginin beyaz kalması için iki damla limon damlatın, bir adet kesme şeker atın. Karıştırın. Kısık ateşte kapağı kapalı olarak suyunu çekene kadar pişmeye bırakın. Biraz demlenince servi yapabilirsiniz.