



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŐEHRIYELİ YARMA PİLAVI

1 ay bardağı arpa Őehriye
1,5 su bardağı aőurelik yarma
1 dolu çorba kaőığı tereyağı
1 paket tavuk bulyon
1 tatlı kaőığı tuz
1,5 çay bardağı su

Yarma düdüklü tencereye konur ve yarmanın üzerini bir parmak geçecek kadar su konur. Kapağı kapatılır, yaklaşık 15 dakika piőirilir. Bu arada baőka bir tencereye tereyağı ve arpa Őehriye pembeleşene kadar kavrulur. zerine sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır, kısık ateőte 10 dakika piőirilir. Daha sonra kaynatılmış yarmanın suyu süzülür ve kavrulan Őehriyeyle birleőtirilir, karıőtırılır. Bir kaç dakika daha orta ateőte piőirilir.