



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI ŞEHİRİYE PİLAVI

25-30 adet arpacık soğan
5 çorba kaşığı margarin
1 adet kırmızı biber
3 adet domates veya 2 çorba kaşığı domates salçası
2 adet sivri biber
1 paket iri arpa şehriye
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
8 su bardağı sıcak su
Tuz

Soğanları temizleyip yağda 20-25 dakika soteleyin. Üzerine küp doğranmış domatesi, sivri biberi ve kırmızı biberi ilave edin. 10 dakika sonra şehriyeleri ve maydanozu da ekleyin. 5 dakika kavurup üzerine 8 bardak sıcak suyu ve tuzu ekleyin. T encerenin kapağını kapatıp 15-20 dakika orta ateşte pişirip sıcak servis yapın.