



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ARPACIKLI PİLAV

25-30 adet arpacık soğan  
2 su bardağı pirinç  
3,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
2 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince soyulmuş arpacık soğanlar atılır, renkleri dönene kadar kavrulur. Yıkanmış pirinç katılır, tuz eklenir, bir kaç dakika kavrulur. Sonra suyu ilave edilir. Kapak kapatılır, kaynama noktasına geldikten sonra ateş kısılır. 12 dakika pişirdikten sonra ateşten alınır, yarım saat demlendirilir.

---