



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PİLAV

2 adet çarliston biber
6 adet sivri biber
1 paket arpa şehriye
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
3 su bardağı sıcak su
15 adet kiraz domates
Tuz
Karabiber

Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp halka halka doğrayın. Piyazlık doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun. Üzerine şehriyeyi katın. Şehriyeler hafif pembeleşince biberleri ekleyin. Birkaç dakika kavurup sıcak su, tuz ve karabiber ilave edin. Kapağını kapatıp orta ateşte 5 dakika pişirin ve ikiye bölünmüş domatesleri ekleyin. Çok kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.