



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİĞERLİ ŞEHİRİYE PİLAVI

2 su bardağı arpa şehriye
250 gr tavuk ciğeri
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı su

Tencereye yağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Üzerine ufak doğranmış tavuk ciğeri atılır. 15 dakika kadar çevrilir. Sonra salça, tuz ve sıcak su eklenir. Su kaynayınca şehriye eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta-kısık ateş arası konumda 15 dakika pişirilir. Ateşten alınır, alt üst edilir ve servise sunulur.