



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

500 gram arpa şehriyesi

10 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

SALÇAŞI:

50 gram sadeyağı, ya da margarin (2 1/2 çorba kaşığı)

2 ya da 2,5 bardak su, varsa et suyu

300 gram soğan (3 büyük)

400 gram domates (2 büyük)

Tuz

Karabiber

60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)

Bir tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 1 kahve kaşığı karabiber ile, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırarak pişirmeli, sonra bunlara; iki buçuk bardak da su, ya da et suyu koyarak bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

Diğer taraftan bir tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; 500 gram arpa şehriyesi koyarak, şehriyeleri ancak 15 dakika haşlamalı, sonra da bunları ince delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra bol soğuk suda bir kaç kez yıkamalı ve iyice süzölmeleri için, kevgir içinde bir tarafa bırakmalıdır.

Şehriyeler süzölmekte iken, bir tarafa bırakmış olduğumuz salça tenceresini ateşe oturtarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca bunlara; güzelce süzölmüş olan arpa şehriyelerini koyarak, iyice bir karıştırdıktan sonra, bunları önce orta, sonra da hafif ateşte olmak üzere, şehriyeler salçayı çekip de yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika daha pişirmeli, sonra da şehriyelerin üstlerine, az kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin gezdirdikten sonra, çok hafif ateşte 15 dakika daha demlendirmeli ve iyice karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.

[ML® Şehriyeli Domatesli Pilav için tıklayın](#)