



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ ŞEHİRİYE PİLAVI (KASTAMONU)

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

3 su bardağı arpa şehriye
4 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
300 gr. ebegümeci
300 gr. ısırgan otu
Yarım demet semizotu
Yarım demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze nane
Yarım demet dereotu
2 su bardağı süzme yoğurt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
2 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber

Tereyağında kuru soğan ve salçayı kavurun.

Şehriyeyi ilave edin 2 3 dakika soteleyin.

Üzerine 5 su bardağı su koyun ve bir taşım kaynatın.

Kıyılmış ebegümeci, ısırgan, taze soğan, semizotu, nane, dereotu, maydanozu ekleyin ve karıştırın.

Ayrı bir kasede yumurta ve yoğurdu çırpın, yemeğin suyundan alarak ısıtın ve tekrar tencereye koyun, 15 dakika pişirin.

Baharatını ekleyerek servis yapın.

