



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN PİLÂVI

1 kavanoz Tat Garnitür
3 yemek kaşığı Tat Menemen Harcı
2 su bardağı arpa şehriye
3 yemek kaşığı margarin / Sek Tereyağı
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Yayvan bir tencerede margarini kızdırıp içme arpa şehriyeleri ilave ediniz ve kavurunuz. Arpa şehriyeler rengini alınca içine Tat Garnitür, Tat Menemen Harcı, su, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırınız. Tencerenin kapağı kapalı olarak pişirip demlendiriniz. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis ediniz.