



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FAHRİYE'NİN YAVAN PİLAVI

Yarım kg pilavlık bulgur
1 su bardağı arpa şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Tereyağı ve şehriye pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine yıkanmış bulgur eklenir. 2-3 dakika kavrulur. Tuz ve et suyu eklenir, karıştırılır, kapak kapatılır. 12 dakika pişirilir, ateşten alınır. Yarım saat dinlendirilir, karıştırılır, servise sunulur.