



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin
2 Su Bardağı Arpa Şehriye
4 Su Bardağı Sıcak Su
1 Adet Yemeklik Doğranmış Soğan
4 Dal Kiyılmış Taze Soğan
2 Adet Kiyılmış Sivri Biber
1 Çay Kaşığı Kimyon ve Pul Biber
1 Çorba Kaşığı Dolmalık Fıstık
1/2 adet Kiyılmış Kırmızı Lahana
Tuz

Margarini tencereye alın. Margarin eriyince dolmalık fıstık ve arpa şehriyeyi ekleyip, 3 dakika kadar kavurun. Rengi dönünce yemeklik doğranmış soğanı ve biberi ilave ederek, 1 dakika kadar daha kavurun. Ardından kırmızı lahana ve baharatları ekleyin. 1-2 kez karıştırıp 4 su bardağı sıcak suyu ve tuzu ilave edin. Kapağını kapatıp 20 dakika suyunu çekene kadar pişirin. Servis yapmadan önce taze soğanları ekleyip karıştırın.

Püf Noktası: Bu pilavı, arpa şehriyeyi 4 su bardağı suda haşlayarak da hazırlayabilirsiniz. Bu şekilde hazırlarsanız, soğanı ve diğer tüm malzemeleri margarinle kavurduktan sonra haşlanmış arpa şehriyeyle karıştırmanız yeterli olacaktır.

