



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARMAN PİLAVI

- 1 büyük çay bardağı bulgur
- 1 büyük çay bardağı pirinç
- 1 büyük çay bardağı arpa şehriye
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 6 büyük çay bardağı tavuk suyu

Tencereye tereyağı bırakılır, orta ateşli ocağa yerleştirilir. Eriyince arpa şehriye, yıkanmış bulgur ve pirinç bırakılır. 2-3 dakika kavrulur. Tuz ve sıcak tavuk suyu ilave edilir. Kaynayınca kapak kapatılır ve ateş kısılır. 15 dakika pişirdikten sonra ateşten alınır. Yarım saat dinlendirilir, karıştırılır ve sofraya getirilir.