



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Arpa Şehriye
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 2 Adet Kırmızı Kapya Biberi
- 1 Kase Ispanak

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin ve arpa şehriyeleri altın rengi oluncaya kadar kavurun. İnce şeritler halinde kesilmiş kırmızı biberleri ilave edip arpa şehriyeler ile kavurun. 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 20 dakika pişirin. İnce ince doğranmış ıspanakları ilave edip pilavınızı tahta bir kaşık yardımıyla hafifçe karıştırın. 10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

