



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ŞEHİRİYE PİLAVI

2 su bardağı arpa şehriye
150 gr kıyma
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvı yağ
4 adet domates
3 su bardağı su
Tuz ve karabiber

Soğan yağda pembeleştirilir. Kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene dek kavrulur. Üzerine kuru şehriye eklenir. Birkaç dakika çevirdikten sonra rende domates, tuz ve karabiber katılır. 2-3 dakika sonra sıcak su dökülür. Kapaklı olarak orta ateşte 15 dakika pişirilir.