



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ŞEHİRİYE PİLAVI

MALZEMELER

250 gr. kıyma
1 adet çarliston biber
1 paket arpa şehriye
3 çorba kaşığı margarin
5 adet taze soğan
1/2 demet dereotu
2 çorba kaşığı ceviz
Tuz
Karabiber

Bir tencerede kıymayı bir çorba kaşığı yağla kavurun, ince kıydığınız biberi, tuzu ve karabiberi ekleyip, harmanlayın, 1-2 dakika pişirin.

Taze soğanları da doğrayıp ilave edin, karıştırın ve ateşten alın. Şehriyeyi bol suda 15 dakika haşlayıp, süzün ve soğuk sudan geçirin. Şehriyelerin üzerine hazırladığınız kıymalı sosu da döküp, harmanlayın. Pilavı, üzerine ince kıyılmış dereotu ve ceviz serpererek de servis yapabilirsiniz.

[ML© Kıymalı Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 27.12.2014