



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURUTULMUŞ DOMATESLİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

<https://cook.com.tr>

Riviera Zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı  
Arpa Şehriye Makarna 2 Su Bardağı  
Su 3 Su Bardağı  
Tereyağı 1 Yemek Kaşığı  
Kurutulmuş Domates 8 Adet

Piştirme tencerenizde tereyağını eritin. Hafif köpürmeye başlayınca zeytinyağı ilave edin. (Bu işlem tanelerin yapışmasını önler ve parlaklık verir). Daha sonra arpa şehriyeyi ve minik minik doğranmış kurutulmuş domatesleri de ilave edip, şehriyenin rengi değişene kadar kavurun. Kavrulduktan sonra 3 su bardağı sıcak suyu ve tuzunu ilave edin. Kaynamaya başlar başlamaz altını kısın ve şehriyeler tamamen suyunu çektikten sonra, üzerine havlu kağıt kapatıp, en az 15 dakika demlendirin.

