



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

1.5 Su Bardağı Arpa Şehriye
3 Su Bardağı Sıcak Su
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Adet Tavuk ya da Et Bulyon
1/2 Adet Kırmızı Biber
12 Adet Mantar
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Pul Biber

Kırmızıbiberi küp küp, mantarı da sotelik doğrayalım. Tencereye tereyağı ve sıvıyağı alıp kızdıralım. Kırmızıbiberi eklenip kavuralım ve kavralan biberin üzerine şehriye ekleyip orta ateşte şehriyeler hafifçe renk değiştirene kadar kavuralım. Üzerine mantarları ve tavuk bulyonu ekleyerek hızlıca kavuralım. Su ekleyerek karıştıralım. Pilav suyunu tamamen çekene kadar pişirelim ve sıcak servis edelim.