



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
20 adet mantar
1 çay bardağı çekirdeksiz zeytin
1 çay bardağı zeytinyağı
1 domates
3 adet sivri biber
Maydanoz, limon suyu, baharatlar

Tencerede 2 su bardağı suyu kaynatın. İçine tuzu ekleyin. Şehriyeleri bu kaynayan tuzlu suyun içinde suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp şehriyelerin üzerine sıcakken zeytinyağını dökün, karıştırın. Doğranmış domatesi, mantarları, biberleri tavada 10 dakika kadar kavurup pişen şehriyenin üzerine döküp harmanlayın. Çekirdekleri çıkartılmış zeytinleri de üzerine ekleyip karıştırın. Baharatlar ve limon suyu da ekleyip servis yapın