



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ ŞEHİRİYE PİLAVI

Yarım paket arpa şehriye  
1 çay bardağı yeşil mercimek  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
2.5 su bardağı su

Mercimek akşamdan ıslatılır ertesi gün yumuşayana kadar haşlanır. Tereyağı ve sıvıyağ tencereye konur, orta ateşte ısınca şehriye atılır, açık pembe renk alana kadar kavrulur. Sonra suyu süzölmüş mercimek, tuz ve su ilave edilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 10 dakika pişirilir.