



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

2 adet patlıcan
1 paket arpa şehriye
2 çorba kaşığı tereyağı
1 litre su
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar soyulur, daire şeklinde doğranır. 1 çorba kaşığı tereyağı yayvan bir tencereye konur. Patlıcanlar renk alacak kadar az kızartılır. Sonra aynı tencereye sıkı sıkı dizilir. Başka bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağıyla şehriye pembeleşene kadar kavrulur. Sonra patlıcanların üzerine konur. Üzerine su ve tuz eklenir. Kapak kapatılır, 12 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. En son düz servis tabağına ters çevrilir.
