



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ŞEHİRİYE PİLAV

1,5 su bardağı arpa şehriye
2 kemer patlıcan
1 soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
2 çorba kaşığı kuş üzümü

Tereyağını tencerede eritin, üzerine küp doğranmış patlıcanları ekleyip, rendelenmiş soğanla 5 dakika kadar kavurun. Üzerine arpa şehriyeleri ve sıcak suyu ilave edip kapağını kapatın, 20 dakika pişirin. İstenirse içine başka sebze de koyabilirsiniz. Kuş üzümü ekleyip beş dakika dinlendirin, servis tabağına aktarın.

Not: İstenirse önceden pişirilmiş tavuk ya da kırmızı et de eklenebilir.