



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇLİ ARPA ŞEHRIYE PİLAVI

Malzemeler

3 adet piliç but sarma kuşbaşı doğranmış
3 su bardağı arpa şehriye
6 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı karabiber, tuz
4 yemek kaşık sıvı yağ

Yapılışı

Bir tavada 1 yemek kaşığı sıvı yağda piliç etlerini 5-6 dak. kavurun, üzerine yarım bardak su ilave edilerek, 30 dak. suyunu çekene kadar pişirilir. Tavaya 3 kaşık sıvı yağ konup şehriye altın rengi oluncaya kadar kavrulur üzerine 6 bardak tavuk suyu, sotelenen piliç etlerini ve karabiber, tuz ilave edilerek karıştırılır. Pilav suyunu çekinceye kadar pişirilir. 30 dakika dinlendirilerek servis yapılır.