



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI ŐEHRIYE PİLAVI

2 su bardađı arpa Őehriye
2 adet pırasa
2 orba kaŐığı tereyağı
1 ay kaŐığı karabiber
2 ay kaŐığı tuz

Pırasalar ince kıyılır, 1 çorba kaŐığı tereyağında ve tuz, karabiber eŐliđinde gevŐeyene kadar kavrulur. BaŐka bir tencerede arpa Őehriye heŐlanır, suyu süzülür. Pırasanın üzerine konur, 1 çorba kaŐığı tereyağı parça parça bırakılır, tuz serpilir. Kapak kapatılır, çok kısık ateŐte 15 dakika piŐirilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra düz servis tabağına ters çevrilir.