



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ŞEHİRİYE PİLAVI

2 su bardağı arpa şehriye
1'er adet soğan, havuç, kabak, kırmızı biber ve sivri biber
2'şer çorba kaşığı sıvıyağ ve tereyağı
1 adet domates
3 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Minik küpler halinde doğranmış soğan ve havucu tencereye alın. Sıvıyağ ve tereyağı ilave edip hafifçe soteleyin. Küçük küp doğranmış kabak ve biberleri ekleyip karıştırın. Şehriye ilave edip 5 dakika kavurun. Kabukları soyulup, küp doğranmış domates ekleyip iyice karıştırın. Tuz ve karabiberini ayarlayıp, suyunu ekleyin ve pişmeye bırakın. Su kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp, suyunu çekene dek pişirin.

