



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Arpa Şehriye

2 adet pırasa

2 adet havuç

2 adet kabak

1 paket Bizim Mutfak Tavuk Bulyon

3 su bardağı su

Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

Havuç ve kabakları yıkayıp kabuklarını soyun. Pırasayı yıkayıp temizledikten sonra suyunu süzdürün. Renkli biberleri yıkayıp saplarını keserek çekirdeklerini temizleyin. Sebzeleri jülyen olarak doğrayın. Tencerede zeytinyağını ısıtıp doğranmış sebzeleri kavurun. Arpa şehriyeyi ekleyerek 5 dakika daha kavurun. Su ile inceltmiş tavuk bulyonu ilave edip tatlandırın. 3 bardak kaynar su ekleyip bir taşım kaynatın. Tahta bir kaşıkla karıştırıp ateşi kısın. 10 dakika kadar karıştırarak pişirin. Pilavı ocaktan alın. Tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika dinlendirin. Sıcak servis yapın.