



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı arpa şehriye,
3 su bardağı su,
1 adet tavuk göğsü,
mevsim sebzeleri,
bire çay kaşığı köri ve safran,
1 çorba kaşığı tereyağı,
tuz,

Arpa şehriyeyi suyla kaynatın. Pişmesine yakın içine küçük doğranmış tavuk etini katın. Dilediğiniz sebzeyi küçük küçük doğrayın. Tencereye ilave edin. Köri ve safranı ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Kapağı kapalı olarak, pilav pişirin gibi pişirin. Yemeğiniz soyunu çekmesine yakın 1 çorba kaşığı tereyağını koyun. Tereyağı eriyince pilavı servis yapın.