



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YALDIZ PİLAVI

2 su bardağı arpa şehriye  
1 çay kaşığı zerdeçal  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
4 su bardağı su

Tereyağı tencereye atılır, ateşe konur. Eriyince şehriyeler bırakılır, kızarana kadar kavrulur. Sonra tuz, zerdeçal ve su ilave edilir. Fokurdayınca ateş azaltılır, kapak kapatılır. Yaklaşık 10 dakika pişirilir. Üzerine 1 kahve fincanı soğuk su eklenir, karıştırılır ve servise sunulur.