

Sehriye Pilavi

Malzemeler

1 su bardagi arpa sehriye

2 yemek kasigi tereyagi

2 yemek kasigi siviyağ

2 su bardagi sıcak su

Tuz

Yapilisi

Tencereye tereyagini koyun.

Tereyagi eriyince, siviyağı ve sehriyeyi ekleyin.

Sehriyelerin rengi, kahvesinceye kadar kavurun.

Sehriyeler kavrulduktan sonra, sıcak suyu ve tuzu ekleyin.

Su kaynayınca, altını kısın ve kapagini kapatarak pismeye bırakın.

Sehriyeler suyunu çektikten sonra, 5-10 dk. dinlendirip servis yapın.