



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Şəhriyəli Aş

Şəhriyəli Pilav



2 Stəkan düyü
125gr. Tərəyağı yada margarin
1 Stəkan arpa ya da tel şəhriyə
4 Stəkan ət suyu
1 Ədəd qənd
Duz

- # Düyü çeşidlənir, yaxşıca yıxanır və süzülür.
- # Yağ qazanda əridilir, şəhriyə əlavə olunur, şəhriyə qızarana qədər qovrulur.
- # Şəhriyənin üzərinə yıxanmış, süzölmüş düyü atılır.
- # Düyülər yüngül şəffaflaşınca 4 stəkan ət suyu, duz, qənd, əlavə olunur. (Şəhriyə üçün yarım stəkan su əlavə olunur).
- # ət suyu qaynayınca, az atəşdə 15 dəqiqə bişirilir.
- # Üzərinə təmiz bir dəsmal kağıd qoyularaq yarım saat qədər dənəndirilib, xidmət edilir.

Not: Əgər ət suyu yoxsa. 4 stəkan duru su ilə da aş bişirilə bilər.