



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ ARPA ŞEHİRİYELİ PİLAV

Pilavı için:

3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ

1 /3 su bardağı tel şehriye

2 su bardağı baldo pirinç

2 çay kaşığı tuz

3 su bardağı su

Öncelikle tenceremizde Bizim Yağ'ı eritiyoruz. İçine şehriyeleri ekleyip rengi değişene kadar kavuruyoruz.

İyice yıkadığımız pirinçlerimizi de ekleyip renkleri şeffaflaşana kadar kavuruyoruz.

Tuzumuzu ve ölçülü suyumuzu da ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz.

Suyunu tamamen çektikten sonra altını kapatıyoruz. 10 dakika demlendirip sonrasında servis yapıyoruz.

Not: Pilavın altını kısmadan önce mutlaka fokur fokur kaynadığını görmelisiniz.