



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

Ergun Köknar

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı arpaşehriye veya iki avuç kırılmış telşehriye
3 çorba kaşığı katıyağ
4 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz

Pirinçleri iyice ayıklayınız. Ilık tuzlu suda ıslatıp, bol suyla yıkayınız, iyice temiz su çıkıncaya kadar yıkamaya devam ediniz. Yıkadığınız pirinçleri bir kevgire alıp süzünüz. Bir tencereye yağ koyup eritiniz. Eriyen yağın içine arpa veya telşehriyenizi atınız. Sûrkeli karıştırarak şehriyeler pembeleşinceye kadar kavurunuz. Hiç bekletmeden pirinci ilave ediniz. Hepsini bir kaç el karıştırarak kavurmaya devam ediniz. Tuzunu ekip, önceden hazırladığınız kaynar suyu ilave ediniz. Beş dakika harlı ateşte, sonra ateşi hafifletip pilavın üstü göz göz oluncaya kadar pişirmeye devam ediniz. Suyunu iyice çektikten sonra üstünü kalın bir havluyla kapatıp, sıcak bir yerde yirmi dakika demlendiriniz. Daha sonra tahta kaşıkla iyice karıştırıp ikram ediniz.