



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHRIYELİ PİRİNÇ PİLAVI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 su bardağı pirinç
1 avuç şehriye
Yarım su bardağı yağ
Tuz

Pirinç, bol tuzlu sıcak suda iki saat kadar ıslanır.

Bir tavada 1 çay bardağı yağ ile 1 avuç şehriye kavrulur.

Bir tencereye pilavın suyu (varsa et suyu) konur. Tuz atılır. Kaynatılır. Kaynayınca tencereye, pirinçler yıkanarak atılır. Sonra kavrulmuş şehriyeler konur. Hafif ateste pisirilir.

Ocaktan indirilen pilav yeterince dinlendirilir. Servis yapacak zaman, pirinç pilavı yağını tabana süzeceğinden, bir ahsap kasıkla pirinçleri kırmamak için özenle ve iyice karıştırılmalıdır.