



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ANTEPFİSTİKLİ, ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı iç antepfıstığı  
2 çorba kaşığı şehriye  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı tereyağı  
tuz  
karabiber

Tencereye yağları koyup şehriye ve antepfıstıklarını kavurun. Yıkamış pirinç ve tuzu ekleyip beraberce 5 dakika kavurun. Pirinçlerin üzerini örtecek kadar su koyup 10 dakika harlı ateşte sonra kısık ateşte pişirin.