



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ARPA ŞEHRIYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2,5 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
100 gr tereyağı
yeteri kadar tuz
3 çorba kaşığı tereyağı (şehriyesi için)
1 kahve fincanı arpa şehriye

Pirinç bir tepside ayıklanır ve üstünü kaplayacak miktarda ılık su konur ve iyice soğuyuncaya kadar pirinç suda bekletilir. Su soğuyunca pirinçlerin kırılmamasına dikkat edilerek birkaç defa ovulur, sonra suyu dökülür. Pirinçlerden duru bir su çıkıncaya kadar soğuk suyla yıkanır, en sonuncusunda suyu iyice süzdürülür. Bir tencereye tereyağı konur. Sonra 3 su bardağı su ve 1,5-2 çorba kaşığı tuz katılır, kaynamaya bırakılır. Diğer tarafta arpa şehriye 3 çorba kaşığı yağ içinde kızarıncaya kadar kavrulur. Şehriyeler iyice kavrulunca kevgirle alınır ve içinde bol kaynar su olan bir tencerede yarım saat haşlanır. Şehriyeden artan yağ kaynamakta olan pilav suyuna dökülür. Pilav suyu iyice kaynayıncaya suyu süzdürülmüş pirinç ve kavrulduktan sonra haşlanmış şehriye tencereye konur. Tahta kaşıkla bir-iki defa karıştırıldıktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve pirinçler suyunu çekinceye kadar orta ateşte pişmeye bırakılır. Pilav suyunu tamamen çekince tencerenin üstüne bir peçete, bunun üzerine de tencerenin kapağı kapatılır ve mümkünse kıvılcımlı ateşte, olmazsa çok kısık ateşte 5-10 dakika pilav demlendirilir. Tencere ateşten idirilmeden önce kevgirle pilav bir defa karıştırılıp servis tabağına alınır ve hemen servis yapılır.

[ML® Mahmudiye için tıklayın](#)