



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç
1 çay bardağı arpa şehriye
2 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinçleri ayıklayıp, yıkayın. Bir kaseye alarak sıcak suyla ıslatıp yarım saat bekletin. Arpa şehriyeleri tencere alıp karıştırarak hafif kızarana kadar kavurun. Tencereye yağı ilave ederek eriyene kadar karıştırın. Pirinçlerin suyunu süzerek tencereye ilave edin. Pirinçler tane tane ayrılana kadar karıştırarak kavurun. Kaynamış suyu ve tuzu ekledikten sonra kapağını kapatıp orta ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra pilavı demlenmeye bırakın.

