



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

<https://www.elele.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı arpa şehriye
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
Tuz

Tereyağını tencerede eritin. Arpa şehriyeyi ilave edip şehriyelerin rengi dönüncüye kadar kavurun. Şehriyeler kahverengileşmeye başladığında pirinci ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. Pirinçler haş?aşmaya başladığında suyu ve tuzu ilave edip kısık ateşte pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirin. Ocaktan alıp üzerini kağıt havlu ile kapatarak dinlendirin. Sıcak servis yapın.

