



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı baldo pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı arpa şehriye
Yeteri kadar sıcak su
Tuz

Pirinci yıkayıp süzdükten sonra kenara alın. Tereyağını eritip, arpa şehriyeyi koyulaşana kadar karıştırarak kavurun. Üzerine pirinci ilave edin ve beyazlaşana kadar kavurmaya devam edin. Pirinçleri tencereye alın. Pirincin üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika orta ateşte, daha sonra kısık ateşte pilav tamamen suyunu çekene kadar pişirin. Ocağı kapatıp tencerenin üzerine kağıt havlu yerleştirin. 10 dakika demlendirip servis yapın.