



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHRIYELİ PİRİNÇ PİLAVI

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı arpa şehriye
- 1 su bardağı baldo pirinç
- 1,5 su bardağı sıcak su ya da tavuk suyu (Sade pirinç pilavı için 1 bardak su kullanılmalı)
- 1 çay kaşığı tuz

Pirinç pilavı tarifine pirinçleri yıkayarak başlamanızı öneririz. Yıkanan pirinç dinlenirken altı yapıştırmayacak bir tencerede tereyağı ve sıvı yağı eritin. Şehriyeyi süzgeçte sudan geçirin ve kızaran yağda rengi değişimine kadar kavurun. (Sade yapacaksanız şehriye kavurma işlemini atlayarak ve suyu malzemeler 'de anlattığımız gibi azaltarak aynı tarif ile sade pirinç pilavı yapabilirsiniz.) Dinlenmiş pirinçlerinizi tencereye koyup üzerine birkaç damla limon sıkın. 1 dakikadan az süre karıştırın. Suyunuzu ekleyin ve ocağın altını kısip pilav tenceresinin kapağını kapatın. Yaklaşık 10 dakika sonra kapağını kaldırın bir tur karıştırıp suyunu çekmiş mi diye kontrol edin. Suyunu çektiyse altını kapatın ve dinlenmeye alın. Bu sırada soğumaması için bir örtü ile tencereyi sarabilirsiniz. Dinlendikten sonra bir kaseyi kalıp olarak kullanıp derli toplu bir pilav sunabilirsiniz.

Not: Pirinçleri önden yıkayıp 4-5 dakika dinlendirin. Pirinçleri kavururken beyaz kalması için birkaç damla limon sıkın. Pirince su ekledikten sonra karıştırmayın. Kısık ateşte pişirin. Demlendirdikten sonra servis edin.

