



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHRIYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı arpa şehriye
3 su bardağı sıcak su (tavuk suyu)
Tuz

Pirinçleri bol suda yıkayarak ılık ve tuzlu su dolu bir kaptan 30 dakika dinlendirelim.

Bu süre sonunda pirinçleri süzgeçten geçirin.

Teflon tencerede tereyağı eritin, sıvı yağ da ekleyerek üzerine arpa şehriyeleri katın.

Şehriyelerin rengi dönene kadar kavurun.

Pirinçler ilave ederek 2-3 dk daha kavurun.

Üzerine sıcak suyunu ve tuzu ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatarak önce yüksek ateşte, fazla suyu çekip pirinçler göz göz oluncaya kadar kaynatın.

Daha sonra yani pirinçlerin üzerindeki su çekilip pirinçler görüldüğünde kısık ateşe alın.

Tamamen suyu çekene kadar pişirin.

Ocaktan aldıktan sonra üzerine temiz bir bez koyarak kapağını tekrar kapatın ve demlenmesini bekleyin.

Pilavı hafifçe karıştırdıktan sonra servis yapabilirsiniz.

