



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

2 su bardağı pilavlık pirinç
2 kaşık tereyağı
2 kaşık arpa şehriye
4 bardak su
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Tereyağını ve bir miktar zeytinyağını pilav tenceresine alın. Tereyağı eridikten sonra arpa şehriyeyi tencereye alıp, kavurun. Arpa şehriyeler pembeleştiğinde yıkayıp süzdüğünüz pirinci tencereye aktarın. Suyunu ve baharatlarını ilave edin. Suyun eşit şekilde yayılması için birkaç kez karıştırın. Suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. En az 10 dakika demlenmeye bırakın ve alt üst ederek karıştırdıktan sonra servis yapın.

