



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
Yarım su bardağı arpa ya da tel şehriye  
1 çay bardağı ayçiçek yağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
3,5 su bardağı su

Tencereye ayçiçek yağı ve zeytinyağı konur, ısınınca şehriye atılır, pembeleşene dek kavrulur, bu arada pirinç suda bekletmeden nişastası gidene kadar bol suda yıkılır, süzgece çıkartılır, pembeleşen şehriyenin üzerine pirinç ve tuz atılır, pirinç kaskatı olana kadar kavrulur. Su eklenir tencerenin kapağı kapatılır, kayanama noktasına gelince ateş yarıya indirilir 10 dakika pişirilir, ateşten alınır, tencere ile kapak arasına temiz bir bez kapatılır, en az yarım saat dinlendirilir.