



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

1 kahve fincanı arpa şehriyesi
4 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
2 bardak pirinç
tuz

Pirinçleri ayıklayın, bir tencereye piriçlerin üzerini örtecek miktarda, sıcak ancak kaynar olmayan su koyun. 20 dakika kadar bekletin. Nişastası kaybolana kadar yıkayıp, süzün. Bir tencereye tereyağını koyarak hafifçe kızdırın. 3 bardak suyla, tuz ilave edip, Kaynamaya bırakın. Diğer taraftan arpa şehriyesini yağda pembeleşene kadar çevirin. Kevgirle yağdan alıp, içinde bol kaynar su olan bir tencereye koyun, yarım saat kadar haşlayın. Pilav suyu iyice kaynayıncaya pirinçlerle şehriyeyi birlikte tencereye atın. Bir-iki defa karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çekinceye kadar önce kuvvetli, sonra orta ısıdaki ateşte pişmeye bırakın. Tencereyi ateşten almadan önce pilavı bir defa karıştırıp servis tabağına koyun.

[ML® Şehriyeli Pilav için tıklayın](#)

