



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı arpa şehriye
1.5 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı limon suyu
Tuz

Pirinç ayıklayıp yıkayın ve derin bir kaba alın. 1 çorba kaşığı limon suyu, tuz ve üzerini örtecek kadar sıcak su ekleyip yarım saat bekletin.

Margarini tencerede eritin. Arpa şehriyeleri ilave edip pembeleşinceye kadar orta ateşte kavurun. Pirinç ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Suyu ilave edip kapağını kapatın, kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Pirinçler suyunu çekinceye ve yumuşayınca kadar pişirin.

Tencerenin üzerini kağıt havlu ile örtün ve kapağını kapatıp demlenmeye bırakın. Pirinçleri ezmemeye dikkat ederek harmanlayın. Sıcak olarak servis yapın.

