



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Su Bardağı pirinç
1 Fincan sıvıyağ
1 Çay Bardağı arpa şehriye
2 Adet tavuk bulyon
4 Çay Kaşığı tuz

Pirinci 3 çay kaşığı tuz ile 1 saat önceden kaynar suda bekletin. Tencereye sıvıyağ ve margarin koyup şehriyeyi ekleyin. Hafif pembe kavurup yıkayıp suyu süzölmüş pirinci ve 1 çay kaşığı tuzu ilave edin. Pirinç şeffaflaşınca kadar karıştırarak pişirin. Bulyonları bir kasede kaynar su katıp eritin. Pirince katın üzerini geçecek kadar kaynar su ekleyip suyunu çekene dek pişirin. Üzerine kağıt havlu koyup kapağını kapatın. Demlenmeye bırakın.



Fotoğraf "merkür" tarafından gönderildi. 30.09.2020