



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
5 su bardağı et suyu
2 kaşık arpa şehriyesi
1 kaşık sadeyağ
Yeteri kadar tuz

Bir kap içinde bir kaşık yağda şehriye kavrulur. 5 bardak et suyu ilâve edilir. Bir saat ılık, tuzlu suda ıslanmış, temizlenmiş pirinç şehriyeli suya katılır, orta ateşte pişirilir. Pirincin suyu çekildikten sonra iki kaşık kızgın yağ konur, gayet hafif kıvılcımlı ateşe sürülür, ateşten alındıktan yarım saat demlendirildikten sonra karıştırılır.

[ML® Arpa Şehriye Pilavı için tıklayın](#)