



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA VEYA TEL ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı arpa şehriye (veya tel)
2'şer çorba kaşığı tereyağı ve zeytinyağı
3 su bardağı su veya tavuk suyu
Tuz

Pilav tenceresine zeytinyağını döküp kızdırın. 2 kaşık şehriyeyi pembeleşinceye kadar kısık ateşte kavurun. Ayıklayıp iyice yıkadığınız pirinci 1 tatlı kaşığı tuz ilâvesiyle kavurun. Üzerine 3 su bardağı sıcak tavuk suyunu veya suyu döküp kısık ateşte pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin. Tereyağını kızdırıp pişen pilava dökün ve arasıra karıştırarak 15-20 dakika dinlendirin.

[ML® Şehriyeli Pilav \(görsel\)](#)