



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı tel şehriye
1 su bardağı bezelye konservesi
3 su bardağı sıcak su
1 adet tavuk bulyon
Tuz
5 çorba kaşığı sıvıyağ

1. Pirinci 1 saat kadar ılık ve hafif tuzlu suda bekletin.
2. Tencereye sıvıyağ koyup şehriyeleri kavurun; süzdüğünüz pirinçleri ekleyerek 3 dakika daha kavurun ve ardından bezelyeleri ekleyerek karıştırın.
3. Sıcak suyu, tavuk bulyonu ve tuzu ekledikten sonra altını kısarak pişmeye bırakın.
4. Piştikten sonra üzerine kağıt havlu sererek dinlendirin.

