



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVRULMUŞ ŞEHİRİYELİ BEYAZ PİLAV

2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
2 Su Bardağı Baldo Pirinç
1 Su Bardağı Tel Şehriye
1 Limon
4 Su Bardağı Sıcak Su
3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel
Zeytinyağı
1 Çay Kaşığı Toz Karabiber veya
Beyaz Biber
1 Çay Kaşığı Muskat (Hint Cevizi)

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirincin üzerine ılık su ekleyin, içine yarım limon sıkın ve 15 dakika bekletin. 15 dakikanın sonunda pirinci bir süzgeçe koyup, akan suyu iyice berraklaşınca kadar yıkayın. Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin ve şehriyeleri iyice kavurun. Şehriyeler kavrulduktan sonra pirinci ekleyin ve pirincinizi tahta kaşık yardımı ile hafifçe yağda çevirin. Karabiber ve muskatı ekleyin. 2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 4 bardak sıcak suda eritip tencereye ilave edin. Kalan yarım limonun suyunu da ekledikten sonra tahta kaşıkla 1 kez karıştırıp kapağını kapatın ve ocağın altını iyice kısın. 20 ila 25 dakika sonra ocağın altını kapatın ve 5 dakika dinlenmeye bırakın. Sıcak servis edin.

