



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KURU NANELİ ŞEHİRİYE PİLAVI

Yarım paket tel şehriye  
1 çorba kaşığı kuru nane  
1 çorba kaşığı salça  
2,5 su bardağı su  
1 paket tavuk bulyon  
Tuz  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Tereyağı ve ayçiçek yağı bir tencereye atılır, ateşe oturtulur. Tel şehriyeler atılır, hafif renk alana kadar kavrulur. Salça, kuru nane, tavuk bulyon, kaynayan su ve tuz ilave edilir. Karıştırılır, tam kaynayınca ateş kısılır, 10 dakika kadar pişirilir. Ateşten alınır, 5 dakika sonra 1 çay bardağı soğuk su gezdirilir, karıştırılır ve masaya getirilir.

---