



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MELEK PİLAVI

500 gram pirinç  
1 tatlı kaşığı tuz  
250 gram tel şehriye  
7 su bardağı et suyu (yoksa su)  
250 gram yağ

Pirinci temizleyip, tuzlu bol ılık suda 1-2 saat ıslayınız ve sonra 4-5 defa yıkayarak bir süzgece çıkarınız ve suyunu iyice süzdürünüz.

Şehriyeyi hafif bastırarak kırıp, yağla beraber bir tencereye koyunuz ve orta ateşte şehriye sarı bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurunuz.

Pirinci ilâve edip tekrar karıştırarak 5 dakika daha kavurup tuz ve kaynar olarak suyunu ilâve edip 1 dakika hızlı ateşte kaynattıktan sonra ağır ateşte veya fırında 17 dakika pişirip ateşten alınız.

10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapınız.

---