



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI PİLAV

<https://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su (ya da tavuk suyu)
1 su bardağı mısır konservesi
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 çay bardağı arpa şehriye

Pirinçleri bol suyla yıkayın. Pilav tenceresinde zeytinyağıyla tereyağını eritin. Arpa şehriyeyi ekleyip kavurun. Rengi değiştiğinde pirinci ekleyin ve kavurmaya devam edin. Pirinçler saydamlaşana kadar kavurun. Kavrulan pirinçlerin üzerine tuz serpin. 3 su bardağı sıcak suyu ekleyip karıştırın. Eğer tavuk suyu varsa 1 su bardağı suyu tavuk suyuyla değiştirin. Kapağını kapatın ve kısık ateşte pilavınızı pişirin. Suyunu çekince delik delik olduğunda kapatın. Konserve mısırı sudan geçirin. Suyunu süzün. Pilava mısırı ekleyip karıştırın. Ve tencere kapağıyla tencerenin arasına kağıt havlu serin ve en az 5 dakika dinlendirin.