



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ ARPA ŞEHİRİYE PİLAVI

Yarım su bardağı pirinç
2 su bardağı pirinç
2 orba kaşığı tereyağı
Yarım orba kaşığı tuz
4 su bardağı tavuk suyu

Tereyağı tencereye atılır, eriyince şehriyeler atılır. Orta ateşte açık pembe renk alana kadar kavrulur. Üzerine yıkanmış pirinç ilave edilir. Tuz serpilir. Tavuk suyu katılır. Kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ocak kısılır. yaklaşık 15 dakika pişirilir. 20 dakika dinlendirildikten sonra sofraya getirilir.