



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ KAVURMA PİLAV

1/2 su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı pirinç
30 gr tereyağı (bitkisel margarine de kullanabilirsiniz)
3 su bardağı sıcak su (et ya da tavuk suyu olabilir)
1 yemek kaşığı limon suyu
2 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz, karabiber

Pirinci tuzlu sıcak suda 40 dakika kadar bekletin. Yıkayıp süzülmesi için bekletin. Diğer taraftan, yağı orta boy pilav tenceresinde eritin ve şehriyeyi ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak, şehriyelerin rengi hafif kahverengiye dönünceye kadar, 2-3 dakika kavurun. Üzerine hemen yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederek, 7-8 dakika kavurun. Böylece pirinç taneleri nişastasını akıtıp, şeffaflaşacak ve birbirlerinden ayrılacaktır. Artık pilavın suyunu katıp, limon suyu, toz şeker tuz ve karabiberi ekleyebilirsiniz. Orta ısı ateşte pilav suyunu çekinceye kadar pişirin. Pilav suyunu çeker çekmez ocağın altını kısıp ve çok kısık ateşte 5 dakika daha pişirip alın. Pilavı en az 15-20 dakika dinlendirin. Servise sunmadan önce hafifçe karıştırıp sıcak ya da ılık olarak servise sunun.

[ML® Şehriyeli Domatesli Pilav için tıklayın](#)[ML® Şehriyeli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)