



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ KLASİK PİLAV

Refika Birgöl

3 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 su bardağı Pirinç
1,5 su bardağı Su
15-20 adet Tam Buğday Unlu Çubuk Makarna
Tuz

15-20 adet tam buğday unlu çubuk makarnayı bir mutfak bezinin içine sarın ve mutfak tezgahının dik yüzeyinden yardım alarak, bezi aşağı doğru bastırarak kaydırın. Evde erişteniz olmadığında bu yöntem çok pratik ve hayat kurtarıcı oluyor. Ardından tencerenizi ısıtın, 3 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin, biraz ısınca şehriyelerinizi atıp karıştırın. Sonra 1 su bardağı pirinci ekleyin ve karıştırın. Ben bu sefer Osmancık pirincini tercih ettim ve kullanmadan önce de ılık suda beklettim. Bu şekilde pembeleşinceye kadar kavurduktan sonra 1,5 bardak sıcak suyu ilave edip tekrar karıştırın. Eğer isterseniz et, sebze veya tavuk suyu da kullanabilirsiniz. İstedığınız kadar tuz ilave edin ve tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte, pilav suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra, lapalaşmamaması için üstüne nemli bir bez koyup tencerenin kapağını kapatın ve demini alması için 15 dakika kenarda bekletin.

