



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1/2 su bardağı şehriye
Tuz

YAPILIŞI

Pirinç yıkanır ve süzülür. Bir tencereye yağ konularak kızdırılır. İçine şehriye ve pirinç atılır. Tencerede dıştan içe doğru karıştırılarak kavrulur. Üzerine suyu ve tuzu eklenerek 2 dk. harlı, 10 dk. yavaş ateşte pişirilip tencerenin ağzına bir havlu konularak buharı alındıktan sonra servis edilir.