



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

500 gr. pirinç
250 gr. tel şehriye
250 gr. yağ
7 su bardağı su ya da etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz

Ayıkladığınız pirinci bol ılık suda 1-2 saat ıslatın, sonra 4-5 defa yıkayıp suyunu süzün. Şehriyeyi haafif bastırarak kırıp yağla birlikte bir tencereye koyun, orta ateşte, şehriye sararıncaya kadar karıştırarak kavurun. Pirinci ilave edip 5 dakika dah kavurduktan sonra tuz ve suyunu kaynar olarak ilave edip, ağır ateşte veya fırında 15 dakika pişirin, 10 dakika kadar demlendirin. Sofraya getirin.

[ML@ Şehriyeli Pilav için tıklayın](#)