



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ŞEHİRİYELİ PİLAV

1,5 yemek kaşığı (50 gr) Bizim Yağ  
2 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek  
1 bardak pirinç  
3 yemek kaşığı arpa şehriye  
1,5 bardak sıcak su (tavuk suyu)  
Tuz

Pirinçleri bol su ile yıkıyoruz ve ılık tuzlu suda yarım saat kadar bekletiyoruz. Bu süre sonunda tuzlu suyu akıtıyoruz.

Pilav tenceresinde Bizim Yağ'ı eritiyoruz, Bizim Yağ Ayçiçek'i de ekleyerek üzerine arpa şehriyeleri ekliyoruz. Şehriyeni rengi dönene kadar kavuruyoruz. Pirinçler ilave ettikten sonra 2-3 dk daha kavuruyoruz. Üzerine sıcak su ekliyoruz ve tuzu ilave ediyoruz. Tencerenin kapağını kapatıp yüksek ateşte fazla suyu çekip pirinçler göz göz oluncaya kadar yani pirinçlerin üzerinde su çekilip pirinçler görüldüğünde kısık ateşe alıyoruz. Tamamen suyu çekene kadar pişiriyoruz. Ocaktan aldıktan sonra üzerine havlu kağıt koyarak kapağını tekrar kapatıyoruz ve demlenmesini bekliyoruz. Pilavı güzelce karıştırdıktan sonra servis yapabiliriz.

Not: Pilavınız piştikten sonra 1 yemek kaşığı Bizim Yağ koyup kendi kendine erimeye bırakırsanız lezzeti artacaktır.

---