



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1,5 su bardağı baldo pirinç
- 1 çay bardağı şehriye
- 2 su bardağı sıcak tavuk suyu
- 1 adet kesme şeker
- 4 damla limon suyu
- 1/2 çay kaşığı tuz

Tereyağı ve ay çiçek yağını geniş tabanlı bir pilav tenceresinde kızdırın. Şehriyeleri ekleyin rengi değişene kadar kavurun. Berrak bir su çıkana kadar soğuk suda yıkadığınız pirincin fazla suyunu süzdürün. Şeffaf bir görünüm alana kadar pirinçleri kavurmaya başlayın. Pirinçlerin tane tane olması ve beyazlığını koruması için esmer şeker ve taze sıkılmış limon suyunu ilave edin. Sıcak tavuk suyunu katıp tuzla tatlandırın. Sadece bir kez tahta bir kaşıkla karıştırdığınız pilavı, kapağını kapattığınız pilav tenceresinde kısık ateşte 10-12 dakika pişirin. Sürenin sonunda pirinçler uzayıp suyunu çektiğinde pilavın üzerine kağıt havlu örtün, kapağını kapatın. Arzuya göre tencereyi de nemli bir mutfak beziyle sarıp demlenmesi için bir kenarda bekletin.