



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

Tuğrul Şavkay

300 gr. baldo pirinci (1+1/3 su bardağı)

1 lt. su (4 su bardağı)

100 gr. arpa şehriye (1/2 su bardağı)

Tuz

200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)

Pirinci ayıklayın. Soğuk su ile üç su yıkayıp bulanık, nişastalı suyunu dökün. Yıkama suyu berraklaşınca pirinci bir süzgece çıkarıp süzdürün.

Tencerede suyu kaynatın. Su kaynayınca şehriyeleri ve süzölmüş pirinci içine salıp, tuzunu katın. Bir karıştırıp, ateşi kısın. Kapağını kapamadan ara sıra karıştırarak, pirinçler suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.

Bir tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca pişmiş pirinçlerin üzerine boşaltıp tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, pilavı ateşten alın.

Pişen pilavı tahta bir kaşıkla pirinçleri ezmemeye özen göstererek karıştırıp, sahanlara boşaltarak servis yapın.