



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ PİLAV

- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı baldo pirinç
- 1 çay bardağı arpa şehriye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 su bardağı sıcak su (tavuk suyu da kullanabilirsiniz)

Pirinçleri bol su ile yıkadıktan sonra minimum 2 saat ılık suda bekletin. Pirinçleri, suyu beyazlaşana kadar yıkayıp süzün. Bir pilav tenceresinde tereyağını erittikten sonra zeytinyağını ekleyin.

Şehriyelerin rengi koyulaşınca, üzerine pirinçleri ilave edip 3-4 dakika kavurun.

Son olarak, pilav ve şehriyelerin üzerine sıcak su ve tuzu ilave edip, bir tahta kaşık yardımıyla güzelce karıştırın ve tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin.

Pilav tamamen suyunu çekince ocağın altını kapatın ve tencerenin üzerine bir kağıt havlu serip tekrar kapağını kapatarak pilavınızı dinlendirin.

Pilavınız biraz dinlendikten sonra servis edebilirsiniz.

