



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 Su bardağı pirinç  
3 Kaşık sade yağ,  
5 Su bardağı et suyu  
Tuz  
2 Kaşık arpa şehriyesi

Bir kap içinde bir kaşık yağda şehriye kavrulur. 5 bardak et suyu ilâve edilir. Bir saat ılık, tuzlu suda ıslanmış, temizlenmiş pirinç şehriyeli suya katılır, orta ateşte pişirilir. Pirincin suyu çekildikten sonra iki kaşık kızgın yağ konur, gayet hafif kıvılcımlı ateşe sürülür, ateşten alındıktan yarım saat sonra karıştırılır.

[ML® Şehriyeli Pilav \(görsel\)](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 24.05.2020