



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 kaşık tereyağı  
1 kaşık zeytinyağı  
2 kaşık şehriye  
1 bardak pirinç  
1,5 bardak sıcak su (tavuk suyu)  
1 kesme şeker  
Tuz  
4 damla limon

Öncelikle tereyağı ve zeytinyağını geniş bir tencerede ısıtın. Üzerine şehriyeleri ekleyin ve kavurun. Rengi döndükten sonra daha önceden bolca yıkadığınız pirinçleri üzerine ekleyin ve kavurma işlemine devam edin. Ardından sıcak tavuk suyunu ekleyin. Tuzunu atın. Şekerini atın ve kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Ardından suyunu çekmeden önce limon suyunu döküp karıştırın. Suyunu çekince havlu kağıt sererek kapağını kapatın ve demlenmesini bekleyin.