



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 su bardağı Pilavlık Pirinç
5 yemek kaşığı Yağ
4 su bardağı Su ya da Et Suyu
1 kahve fincanı Şehriye (arpa, tel ya da yıldız)
Tuz

Pirinç ayıklanır. Yıkılır ve süzülür.

3 kaşık yağ, tencerede kızdırılır. İçine şehriyeler katılarak pembemsi renk alana kadar çevrilir. Üzerine 4 bardak Su (et ya da tavuk suyu olur) katılır. Tuzu ilave edilir. Kaynamaya bırakılır. Kaynayınca pirinçler içine konur. Suyunu çekince ateşten alınır. Geri kalan yağ kızdırılarak üstüne dökülür. Kapağı kapatılarak, demlenmeye bırakılır. 20 dakika sonra bir servis kaşığı ile iyice karıştırılır. 5 dakika daha bekletilir. Sonra servis yapılır. Sıcakken servis yapılır.

Not: Üzerine karabiber konursa lezzetli olur.
