



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

Malzemeler

2 su bardağı pilavlık (baldo) pirinç
1 çay bardağı arpa şehriye
2 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı kaynamış su
1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci 3 kez suyunu değiştirmek suretiyle yıkayıp sıcak suda yarım saat ıslatın. Tencereye arpa şehriyeleri koyup karıştırmak suretiyle pembemsi kavurun. Ateşi söndürüp tencerenin biraz soğumasını bekleyin. Yoksa tereyağı hemen yanıp kararabilir. Şehriyelere tereyağını ilave edip yağ eriyene kadar karıştırın. Pirinçlerin suyunu süzüp tencereye ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Pirinçler parlak bir hal alana kadar kavurun. Su ölçüsü bire bir buçuktur. Kaynamış suyu pirinçlere ilave edip tuzunu da koyduktan sonra orta hararetli ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Piştikten sonra tencerenin kapağı ile tencere arasına bir peçete veya kağıt havlu koyup pilavı demlenmeye bırakın. Yoksa tenceredeki buhar pilavların ıslanmasına neden olur.