



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
3 su bardağı et suyu  
1 çay bardağı şehriye  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı sıvı yağ  
tuz

Pirinç ayıklayıp, tuz ve üstüne çıkıncaya kadar sıcak su dökün. Yarım sata sonra suyunu süzüp soğuk suda yıkayıp süzdürün.

Bir tencerede yağı kızdırıp, şehriyeyi atın. Şehriye pembeleşinceye kadar kavurun. Pirinç ve tuzu ilave edip bir miktar daha kavurun. Su ilave edip kısık ateşte pişirin.

[ML® Şehriyeli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)