



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

Malzemesi

2 su bardağı pirinç

3 çorba kaşığı arpa şehriyesi

3 çorba kaşığı tereyağ

4 bardak su, et ya da tavuk suyu

Tuz

Karabiber

Pirinci ayıklayıp yıkayarak ılık suda 20-30 dakika ıslatın. Pilav tenceresinde yağı eriterek yanmayacak şekilde kızdırıp şehriyeyi yağa ilave edin ve karıştırarak pembeleştirin. Su, et ya da tavuk suyunu kaynar olarak katıp tuz atın. Daha sonra pirinci salarak bir defa karıştırın ve önce harlı ateşte, sonra orta ateşte 4'er dakika ve çok hafif ateşte 5 dakika pişirin.

Tencerenin kapağını açmadan 15 dakika kadar dinlendirdikten sonra bir tahta kaşıkla altüst edecek biçimde karıştırın ve sıcak servis yapın.