



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

4 bardak pirinç
1 bardak ayçiçek yağı
1 bardak arpa şehriye
Tuz

Pirinci ayıklayıp bol suda yıkayın. Tuzlu ılık suda 1 saat ıslatıp süzdürün. Şehriyeyi kavurun ve üstüne pirinci ilave edin. Beraber kavurun. Tuzunu katın. 5 bardak da kemik suyunu kaynar olarak dökün. Ve hafif ateşte 20 dakika pişirip söndürün. 20 dakika dinlendirin, sonra servis yapın.
