



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

pirinc
bir tutam şehriye
bir tutam tuz
sıcak su tavuk suyu tercihimdir
bir yemek kasığı margarin
normal sıvı yağ

başlangıçta pirinci bir kaba koyup içine bir tutam tuz ile bekletelim.ondan sonra bekletilen pirinci güzel bir şekilde yıkayalım ocagin diğer tarafında hafif şekilde suyumuzu kaynatalım.pirinc yaparken ben hem sıvı yağ hem margarin kullanırım çünkü pirincin tane olmasına yardımcı olur margarin ve sıvıyağı koyduktan sonra şehriyemizi içine atalım ve şehriyenin pempelesmesini bekliyelim pempelesen şehriyeye pirinci atıp bir tutam tuzu atıp 10 dakika kısık ateşte karsitirin pirinci tahta kasıkla çevirseniz pirinc kırılmaz pirinc karışımı devam ettikten sonra sıcak suyunuzu ekleyin sıcak suyu fazla koymayın göz kararı yani pirincin üstüne gelecek kadar su fazla olursa lapa olur ve ne yaparsan yap pirinc tane tane olmaz onun için göz kararınız fazla olmasın ve kapagini kapatarak kısık ateşte pişirmeye çalışın pistikten sonra bir 15 dakika sonra kapagini açın ve karıştırıp afiyetle yiyebilirsiniz pirinc mutfaktaki en zor yemektir pirinci kavrayan bir insan diğer yemekleride yapmaya meyilli insandır.

not:pirinci fazla kavurmayın yoksa tadı kaçmaya başlar
kavururken margarin yağı unutmayın
pirinc pişmeye başladığı zaman pişmeye kadar pirinci acı karıştırmayın
bazı insanlar pirince limon atar beyaz olması için pirincin renk alması önemli değil önemli olan pirincin tadı vermesi benden bu kadar eklemek isterseniz