



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 bardak pirinç
bir avuç şehriye
tuz
yağ

Önce yağda şehriyeleri pembeleşinceye kadar kavurun sonra pirinci ilave edin. Tane tane olana kadar onları da karıştırın sonra 4 bardak kaynamış suyu ilave edin ve kısık ateşte suyunu çekene kadar bekleyin.

