



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞEHİRİYELİ PİLAV

### MALZEMELER

1 kahve fincanı arpa şehriyesi  
4 çorba kaşığı tereyağı  
3 su bardağı su  
2 bardak pirinç  
Tuz

### YAPILIŞI

Pirinçleri ayıklayın ve bir tencereye koyun, pirinçlerin üzerini örtecek miktarda sıcak ama kaynar olmayan su ekleyin ve 20 dakika kadar bekletin daha sonra süzün. Bir Borcam tencerede tereyağını hafifçe kızdırın. 3 bardak suyla, tuz ilave edip kaynamaya bırakın. Diğer tarafta arpa şehriyesini yağda pembeleşene kadar çevirin. Yağdan alıp, bol suda 15 dakika haşlayın. Pilav suyu kaynayınca pirinçlerle şehriyeyi birlikte bu tencereye koyun. Bir-iki defa karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çekinceye kadar önce yüksek sonra orta ısıda pişmeye bırakın. Tencereyi ateşten almadan önce pilavı bir defa karıştırın. Servise hazırdır.