



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı şehriye
1 çay kaşığı tuz

Tencerede tereyağını eritip üzerine arpa şehriyeyi ekleyip tereyağında kavurun. Yağın rengi sarıya dönünce içine pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçlerin rengi sarı olunca suyunu verin. Kapağı kapalı olarak 30 dakika kadar pişirin.