



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

<https://multicooker.com>

Pirinç 250 gr
Şehriye 70 gr
Tereyağı 30 gr
Su 380 ml
Tuz
Baharatlar

Pirinci yıkayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin kapağını açın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 12 dakika olarak ayarlayın ve [Başlat] tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye yağ ve şehriyeyi koyun. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Program bitmeden 5 dakika önce çok fonksiyonlu pişiricinin içine pirinç koyun ve karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. [İptal/Isıtma] tuşuna basın. Sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. PİLAV, pişirme süresi 15 dakikadır. [Başlat] tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

