



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
4 çorba kaşığı şehriye
1/2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Şehriyeyi yağsız tavada karıştırarak pembe renge getiriniz. Tencereye 4 su bardağı su koyup kaynatınız. Yağ, tuz ve pirinci ilâve ediniz. 2-3 dakika orta hararetle ısıda kaynatınız. Şehriyeyi ilâve edip ısısını azaltarak 25-30 dakika pişiriniz. Üzerine kâğıt örtüp 5-10 dakika demlendiriniz.

[ML® Şehriyeli Domatesli Pilav için tıklayın](#)