



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su veya tavuk-et suyu
50 gr. tereyağı veya margarin
2 çorba kaşığı şehriye
tuz

Yapılışı:

Pirinç ayıklanır. Üzerine 5-6 tatlı kaşığı tuz eklenerek sıcak su koyup 40 dakika ıslatılır. Tencerede yağ eritilir, 2 yemek kaşığı şehriye yağda kavrulur. 3 bardak su ilave edilir, tuz konur. Kaynayınca bol suda yıkanmış suyu süzülmüş pirinçler ilave edilir. Bir defa karıştırılır. 5 dakika harlı, sonra kısık ateşte suyunu tamamen çekince söndürülür. Tencerenin üstüne temiz bir peçete örtülüp sonra kapağı kapanır. Servis yapmadan önce karıştırılır.