



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLAV

- 1 Çay Bardağı arpa şehriye
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Kase pirinç
- 3 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı margarin
- 2 Kase su

Öncelikle suyu kaynatın, pirinci iyice yıkayın, nişastalı suyu gidene kadar bir tencereye margarini ve sıvıyağı koyup şehriyeler kahvengini alıncaya kadar kavurun, pirinci ekleyip 1-2 dk. kavurun. Suyunu ve tuzunu ekleyip ağzını kapatıp pişirin.10 dk. dinlendirdikten sonra servis yapın.