



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Pirinç 2 Su bardağı

Su 4 Su bardağı

Tereyağı 1 Yemek kaşığı

Arpa şehriye 1/2 çay bardağı

Tuz

Tereyağı bir tencerede eritilir. Şehriye ilave edilip kaşıkla devamlı karıştırılır. Şehriyeler pembeleşince su ve tuz eklenip kaynatılır. Su kaynayınca, ayıklanıp yıkanmış pirinç konulup önce birkaç dakika harlı ateşte sonra kısık ateşte pişirilir. Suyu çekince ateşten alınıp tencerenin kapağı tutularak demlenmesi sağlanır.

